



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAYISI TATLISI

Yarım kg. kuru kayısı,
1 litre su,
yarım kg. şeker,
1 su bardağı portakal suyu,
200 gram taze kaymak,
1 su bardağından 1 parmak eksik fındık içi.

Kuru kayısıları bol suyla yıkayın. Sonra 1 litre suya ekleyin. 1 gün bu şekilde bekletin. Şeker ilave ederek, 1 saat kaynatın.
Kayısılar şiştiğinde tencereyi ateşin üzerinden alın. 1 su bardağı portakal suyunu ekleyin. Soğuyana dek bekletin. Tencerenin içinden çıkardığınız kayısıları tamamen kopmayacak şekilde ortadan ikiye ayırın. Kayısıların içine bir miktar kaymak ve birer tane fındık içi koyun. Servis yapın.
