



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISI TATLISI

25-30 adet kuru kayısı
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı iri dövülmüş fındık
2 çorba kaşığı kahvaltılık tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri

Kuru kayısılar, akşamdan ıslatılır, ertesi günü üzerine şeker ilave edilir, şişene kadar pişirilir. Soğurken, oda ısısındaki tereyağı, fındık, pudra şekeri karıştırılır, suyu süzölmüş kayısıların içine doldurulur, kapatılır, servis tabağına dizilir, üzerine fındık serpilir.