



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU KAYISI TATLISI

1 kg. kuru kayısı,
2 su bardağı toz şeker,
1 su bardağı su.
1 paket Şekerli Vanilin.
Üzeri için;
2 paket Krem Şanti,
1.5 su bardağı süt.

Hazırlanışı: Kuru kayısları akşamdan suda bekletiniz. Bir tencereye kayısı, toz şeker ve suyu koyup, koyuca bir şurup haline gelinceye kadar pişiriniz. Kayıslar soğuduktan sonra herbirinin arasına hazırladığınız krem şantiyi koyarak servis tabağına alınız. Kalan şurubu krem şantili kayısı tatlısı üzerine dökerek servis yapınız.
