



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISI TATLISI

1/2 kg kuru kayısı
200 gram toz şeker
2 çorba kaşığı susam
100 gram içbadem veya ceviz
1 litre su
1/4 limon
Susam

Kuru kayısıları yıkayın. Bir tencereye alıp, üzerine su, şeker ve yarım limon ekleyerek kaynatın. Kayısılar yumuşadığında şerbetten çıkarıp, içlerini açın. Ceviz veya badem doldurun. Küçük bir tepsiye dizin. Üzerine şerbetini gezdirip, orta ateşte bir süre daha kaynatın. Susam serpip, servis yapın.
