



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISI TATLISI

Yarım kg kayısı (göl kurusu, kuru kayısı)
100 gr tereyađı
250 gr dövölmüs ceviz
500 gr tozseker

Kayisilari ilik suda islatin. Yumusadiktan sonra tozsekerle birlikte pisirin.
Tereyađini eritip kayisinin üstüne gezdirek dövökün. Üzerine iri dövölmüs ceviz serpin ve sicak olarak servis yapin.

[ML® Kayisili Bar için tıklayın](#)

[ML® Kayisili Bar \(görsel\)](#)