



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  
2 su bardağı şeker  
1 su bardağı ceviz içi  
5 su bardağı su

Yıkanmış kayisılar su ve şekerle kaynatılır. Yumuşayınca şekerli sudan çıkarılıp bıçakla enlemesine ortaları açılarak içine ceviz doldurulup kapatılır ve bir tepsiye muntazam şekilde sıralanır. Kayisıları çıkardığımız şekerli su tekrar kaynatılarak koyulaşınca kayisıların üzerine dökülür, soğuk servis yapılır.

