



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU KAYISI TATLISI

Yeteri kadar çekirdeksiz kuru kayısıyı, ılık suda bir gece bekletin, sonra suyunu süzün iyice yıkayın, bir tencerede bol şekerle ve biraz suyla ateşe koyun, 1 limonun suyunu ilave edip orta ateşte şurup iyice koyulaşmaya kadar pişirin. Sonra ateşten alın, soğutun. Her kayısının arasına biraz kaymak koyarak servis tabağına dizin.

[ML® Kayısı Tatlısı için tıklayın](#)

---