



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISI TATLISI

250 gr kuru kayısı
1.5 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
Yarım limon suyu
Biraz kaymak ve toz fıstık

Öncelikle eğer kayisılarınız çok kuru ise ılık suda 15 dakika bekletin.Değilse sadece yıkamanız yeterli (çok kuru olmayanlar tercih edilirse daha iyi olur).Şeker ve suyu ocakta bir taşım kaynatın.İçine kayisıları atın.Üzerine limon suyunuda ekleyin ve hafif koyulaşana kadar kaynatın.Ocaktan alıp soğumaya bırakın.Soğuyan kayisıların tek tek içini açarak,çay kaşığı yardımıyla kaymakları doldurun.Servis tabağına alın ve üzerine tencerede kalan şerbeti gezdirin (çok şerbetli sevmiyorsanız ona göre ayarlarsınız).Toz fıstıkla süsleyip servis edin.
