



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI TATLISI

25 adet kuru kayısı  
1 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
Üzeri için antepfıstığı

Kuru kayısları yıkayıp üzerini örtecek kadar su ekleyin ve bir gece bekletin. Ertesi gün kayısları süzmeden üzerine toz şeker ilave ederek kendi suyu ile pişirin. Pişince limon suyunu ekleyin ve ocaktan alın. Kayıslar soğuyunca ortadan kesip aralarına kaymak ve üçer tane Antep fıstığı yerleştirin. Kenarlarını toz antepfıstığına bulayın. Buzdolabında 1 saat dinlendirip servis yapın.



Fotoğraf "nurettin yılmaz" tarafından gönderildi. 29.09.2017