



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISILI TİRİT

1 tane limon
300 gram kuru kayısı
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
3 dilim ekmek

Kayısıları yıkayınız. Tencereye su ile beraber koyunuz. 12 saat bırakınız. Saldığı suyu alınız. Tepsiye ekmekleri diziniz, üzerine kayısılu suyu dökünüz. Diğer bir tarafta, başka bir kapta kayısılarla suyu ve şekeri şurup kıvamına gelene kadar kaynatınız. İçine limon sıkınız. Elde edilen şurubu, kayısı suyu ile ıslanmış ekmeklere dökünüz, soğutarak servis yapınız.