



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVE TATLISI

2,5 su bardağı su
5 adet kuru incir
10 adet kuru kayısı
1 fincan kuru üzüm
1 fincan iri dövülmüş ceviz
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
100 gr. nişasta

Kuru meyveler akşamdan ıslatılır. Ertesi günü fındık iriliğinde doğranır, haşlanır. Tencereye su, şeker, nişasta ve haşlanmış kuru meyveler konur, kaynatılır, koyulaşınca kaselere taksim edilir, ceviz ve tarçınla süslenir.
