



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ

- 6 adet kuru kayısı
- 4 adet kuru incir
- 1 ay bardađı kuru dut
- 1 ay bardađı kuru üzüm
- 5 su bardađı su
- 1 ay bardađı Őeker
- 1 ay bardađı niŐasta

Kuru meyveler suda yarım saat ıslatılır. Küçük parçalara kesilir. Tencereye soğuk su, Őeker ve niŐasta konur, karıŐtırılır, sonra orta ateŐe yerleŐtirilir, sürekli karıŐtırarak ŐeffaŐaŐana kadar piŐirilir. Sonra kuru meyveler atılır, biraz daha piŐirdikten sonra kaselere paylaŐtırılır. Sođuyunca servis edilir.