



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİRİNÇLİ KAYISI TATLISI

4 kişilik malzeme:

Yarım kg kuru kayısı ( Malatya )

1'er kahve fincanı pirinç, dövülmüş ceviz, kuru üzüm

2 kahve fincanı toz şeker

1 çay kaşığı tarçın

Pirinç ayıklanır, yıkanır. Üzerine 1 su bardağı su konur. Kısık ateşte suyunu çekene dek pişirilir.

Kayıslar çok iyi yıkanır. Üzerine 1 su bardağı su konur. Şişene kadar haşlanır.

Haşlanmış pirinç, ceviz, kuru üzüm, tarçın ve 1 kahve fincanı şeker harmanlanır.

Karışım ortadan açılmış kayıslara doldurulur. Fırın kabına dizilir.

Üzerine kayısının haşlandığı su ve kalan şeker konur.

Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 15 dakika pişirilir.