



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ KAYISI TATLISI

1 kg. kuru kayısı
Yeteri kadar su
1 su bardağı pirinç
1 adet havuç
1/2 su bardağı dövülmüş fındık içi
1 su bardağı toz şeker
10 adet karanfil

Kayısları ve pirinci ayrı ayrı kaynatın. Pirinci, rendelediğiniz havucu, fındığı ve bir çorba kaşığı şekeri yoğurun. Harçtan küçük parçalar alıp yuvarlayın. Kayısların içine hazırladığınız pirinçli topları koyup fırın kabına dizin. Bir su bardağı su, karanfil ve kalan şekeri kaynatıp üzerine dökün. 180 derece fırında pişirin.