



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE KURU KAYISI TATLISI

500 gr kuru kayısı
125 gr (1/2 su bardağı) şeker

Kayıslarla şekeri bir kaseye, koyup, üstlerini tamamen suyla örtünüz. Üstünü kapatıp serin bir yerde en az 6 saat bekletiniz. (Ne kadar uzun zaman bekletirseniz, kayisılar o kadar lezzetli olur.) Kayısı tatlınızı soğuk olarak servis ediniz.
