



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SADRAZAM LOKMASI

250 gr. kuru kayısı  
6 adet pötibör bisküvi  
1 çorba kaşığı badem  
1 çorba kaşığı tahin  
1 çorba kaşığı pudra şekeri  
1 tatlı kaşığı bal  
5-6 adet susamlı akide şekeri

Kuru kayısıyı 2 saat sıcak suda bekletin, ayrı bir yerde bisküvileri ufalayın. Bademi döverek toz haline getirin, daha sonra bademi, tahin ve pudra şekerini ufalanmış bisküvilere ekleyip karıştırın. Bu karışımı kayısların içine doldurun. 1 tatlı kaşığı balı yarım kahve fincanı sıcak suda eriterek sos yapın. Kayısları bu sosa batark ıslatın, tabağa dizin. Bir yerde 5-6 adet susamlı akide şekerini dövün. Kayısları şekere bulayın. Servis yapın.

Afiyet Olsun :)

---