



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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 :)