



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAYLI MEYVE TATLISI

Emine Beder

Kayısılar için:

250 gr kuru kayısı

1/2 su bardağı şeker

Kabak püresi için:

1/2 kg balkabağı

1/2 su bardağı şeker

3 orta boy ayva

1 /2 su bardağı şeker

2,5 kahve fincanı su

Ayvaların çekirdek yataklarını çıkarıp elma dilimler gibi dilimleyelim. İçine ayva çekirdek ve suyu ekleyip ayva dilimleri yumuşayana dek haşlayalım. Ayrı bir tencereye soyulup dilimlenmiş balkabağı dilimlerini ve şekeri ilave edip kabak dilimleri iyice yumuşayana dek pişirelim. Sonra kabak dilimlerini ezerek püre haline getirelim. Ayrı bir tencereye kayısıları alalım. Üzerlerini aşacak kadar su ekleyip kayısılar yumuşayana dek haşlayalım. Sonra şekeri ekleyip 10 dakika daha pişirelim. Servis tabağının ortasına balkabağı püresini kenarlarına kayısı ve ayva dilimlerini düzgünce yerleştirip soğutarak servis yapalım.

Not: Kayısı ve ayva dilimlerini önce süzgece alıp suyu süzdürün, sonra servis tabağına alın.