



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ VE KAYISI KİTİRİ

- 6 adet kayısı
- 1 adet şeftali
- 2 çay kaşığı tarçın
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- Yarım su bardağı su
- 12 damla sıvı tatlandırıcı
- 1 su bardağı müsli
- Yarım su bardağı yulaf
- Yarım su bardağı mısır gevreği

Şeftalilerin ve kayısların kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Bir tencereye alın. Üzerine tarçın, limon kabuğu rendesi ve yarım bardak suyu ilave ederek meyveler diri kalacak şekilde 2-3 dakika pişirin. Bu karışımın içine sıvı tatlandırıcıyı damlatıp karıştırın. Isıya dayanıklı fırın kabına karışımı boşaltın. Üzerine müsli, yulaf ve mısır gevreği karışımını yayıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

