



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ KAYISI TATLISI

Yarım kg gün kurusu kayısı
2 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
Şerbet için:
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
Üzeri için:
1 su bardağı ceviz

Kayıslar ılık suda yarım saat bekletilir, sonra süzgece çıkarılır. Bu arada şerbet kaynatılır ve ılımaya terk edilir. Tavaya tereyağı konur, suyu süzülen kayıslar atılır, 5-6 dakika kavrulur. Sonra servis tabağına aktarılır. Üzerine şerbet gezdirilir ve ceviz serpilir. Yarım saat sonra ikram edilebilir.