



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU KAYISI PESTİLİ

25 adet kuru kayısı
4 su bardağı su
Yarım su bardağı şeker
2 çorba kaşığı nişasta

Kayıslar yarım saat suda bekletilir, sonra süzgece çıkarılır. Bir kaç parçaya kesilir, rondoya atılır, üzerine 1 su bardağı su konur ve püre olana kadar çekilir. Sonra bir tencereye aktarılır. Üzerine 3 su bardağı su, şeker ve nişasta ilave edilir. Orta ateşe oturtulur, devamlı karıştırarak fokurdayana kadar pişirilir. Kaselere paylaşılır. Soğuyunca ikrama sunulur.