



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KAYISI HOŞAFI

20 adet şekerpare kuru kayısı
1 çay bardağı kuru üzüm
1 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Kayısları akşamdan iyice yıkayıp, bir tencerede 3 bardak suyla ıslatın. Ertesi gün, aynı tencereyle ateşe oturtun. Kuru üzümleri, limon suyunu ve toz şekerini ekleyin. Üzümler şişinceye dek kaynatın ve üzerini kapatarak soğumaya bırakın.