



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU GÜN TATLISI

20 adet gün kurusu kayısı
1 kahve fincanı hakiki gülsuyu
1 çay bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 paket vanilya
1 kase yoğurt

Gün kururu kayısı bir kaç parçaya kesilir. Tavaya su şeker ve vanilya konur. Üzerine kayısılar eklenir. Suyu yarıya inene kadar kaynatılır. Bu sırada gül suyu ilave edilir. 5 dakika sonra ateş söndürülür. Kendi halinde soğuduktan sonra kalan suyu yoğurda eklenir ve güzelce çırpılır. Sonra kayısı taneleri de eklenir, karıştırılır ve ikram edilir.
