



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFLI KAYISI

- 1 su bardağı kuru kayısı
- 2 yemek kaşığı ceviz
- 1 ay bardađı yulaf unu
- 2 su bardađı su
- 1 ay kaşığı tarçın
- 1 ay kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı pekmez

Yulaf 2 su bardağı su ile pişirilir. Pişme işlemleri tamamlanmaya yakın kayısılar, tereyağı eklenir. Kayısılar yumuşayınca ocaktan alınır ceviz, tarçın ilavesi ile rondodan geçirilir. Kaselelere pay edilir. Üzerine bal/pekmez konulur. Cevizle süslenir, soğuyunca yenir.