



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BADEMLİ KAYISI HOŞAFI



1 kase kuru kayısı (300 gr)
1,5 su bardađı Őeker
Kayısı sayısı kadar badem
7 su bardađı Őeker

- # Kayıslar güzel yıkanır, tencereye aktarılır. zerine su eklenir. Kapağı kapatılır, bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün suyun içinden kayıslar alınır. Aynı suya Őeker eklenir ve bir taŐım kaynatılır.
- # Bu arada her kayısının içine i kabuğu çıkarılmıŐ badem konur. Kenarlarına bastırılır.
- # Kaynamakta olan Őekerli suya atılır. YaklaŐık 20 dakika piŐirilir.
- # Buzdolabında soğutulur. Suyu ve taneleriyle birlikte kaselere paylaŐtırılır.

Not: Badem yerine fındık da kullanılabilir.