



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KAYISI DOLMASI

Malzemeler

18-20 adet kuru kayısı

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı toz tarçın

2 su bardağı su

Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan zeytinyağı

Hazırlanışı

Kuru kayısıları sıcak suyun içinde 15-20 dakika kadar bekletin. Suyunu süzdükten sonra kayısıların içlerini bıçakla ortadan kesin ama tamamen ayırmayın. Yani kayısılar cep gibi şekil alsın.

Ceviz, toz şeker ve tarçını derin bir kasede karıştırıp kayısıların içlerine ikişer çay kaşığı bu karışımdan koyun ve üzerlerine bastırın.

Kayııları bir fırın tepsisine yerleştirip kenarından 2 su bardağı su aktarın. Üzerini alüminyum folyoyla sıkıca kapatıp 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında 30 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkarıp üzerindeki folyoyu alın. Henüz sıcakken üzerine zeytinyağı gezdirip soğumasını bekledikten sonra servise sunun. İsterseniz kaymakla birlikte ikram edebilir ya da üzerine tekrar ceviz serpiştirebilirsiniz.

NOT: İsterseniz bu tatlıyı kuru incirle de yapabilirsiniz.