GÜN KURUSU TATLISI

1 kilo gün kurusu kuru kayısı
1 su bardağı şeker
2 adet tane tarçın
2 adet karanfil
1 tatlı kaşığı zencefil
100 gram kaymak
100 gram ceviz

Kuru kayısıları yıkayıp tencerenin içine yerleştirin. Üzerine şekeri de ekleyip karıştırın. Tarçın, dövülmüş karanfil ve az su ekleyip karıştırın. 10 dakika kadar kaynamaya bırakın. Ocaktan alıp soğutun ve yumuşamış olan kayısıların içlerini açıp kaymak cevizle doldurup servis tabağına alın. Kıyılmış fıstıklarla süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:95915 • adı:Gün Kurusu Tatlısı • gönderen:dolu • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:44