



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI EKMEK TATLISI

Necip Usta

8 dilim tost ekmeđi

100 gr. tereyađı veya margarin

Şurubu :

750 gr. toz şeker

200 gr. su

1 kg. şekerpare kayısı

Ekmeđin kabuklarını keserek tepsiye diziniz. Şekeri su ile bir kere kaynatınız. Kayısıları ortadan iki parçaya bölüp çekirdeklerini çıkararak şurubun içersine atıp 5 dakika kaynatınız. Üzerlerinde toplanan köpükleri bir kevgirle aldıktan sonra evvelâ kayısıları ve sonra suyunu müsavi şekilde ekmeklerin üzerine boşaltıp ağır ateşte tepsiyi döndürür gibi sağa sola sallayıp 5 dakika kaynattıktan sonra ateşten alınız. Soğuduktan sonra kırılmaması için geniş bir spatula ile bir tabağa veya tevziye koyup servis ediniz.