



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KAYISI

Necip Usta

500 gr. kuru kayısı

750 gr. toz şeker

500 gr. kaymak

100 gr. yeşil fıstık kabuğu ile çekilmiş

Kayısıyı akşamdan bol suda ıslayınız. Sonra suyunu değiştirip yıkayarak süzdürünüz ve bir tencereye koyunuz, kayısıl原因ın üzerlerini kapatıncaya kadar su ilâve ediniz. Tencereyi ateşe koyup ağır ateşte 20 dakika kaynatarak pişiriniz. Sonra suyun 3/4 miktarını süzdürerek dökünüz. Şekeri kayısıl原因ın üzerine ilâve edip tencereyi sağa sola sallayarak şekerin erimesini temin ediniz. Ağır ağır kaynatıp 25 dakika pişirerek ateşten alıp aynı tencerede soğuttuktan sonra bir kevgirle bir kaba çıkarınız ve teker teker kayısıl原因ı yarisına kadar açıp içlerine yarım ceviz büyüklüğünde kaymakları kesip doldurarak tabağa kaymaklar yukarı gelmek üzere diziniz. Üzerine hafifçe şurubundan döküp teker teker kayısıl原因ın üzerlerine birer çimdik yeşil fıstık koyup servis ediniz.

Not : Kayısıyı pişirirken içine 100 gr. kabukları soyulmuş badem ilâve ederseniz ve bu bademleri servis ederken kaymaklı kayısının üzerine serperseniz çok daha güzel olur. Servis ederken ayrıca şurubundan da servis ediniz, arzu eden istediği kadar alsın.