



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAYMAKLI KAYISI TATLISI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İsliimli kayısı akşamdan suda ıslanır. Kükürt kokusu gidinceye kadar suyu değiştirilerek bu işlem yapılır. Yıkandıktan sonra süzgece dökülür. Diğer taraftan şeker kestirilerek koyuca bir şıra hazırlanır. Kayisılar şiraya atılır. Yumuşayınca kadar kaynatılır. Kevgirle bir tepsiye alınıp soğutulur. İçine kırılıp soyulmuş kayısı çekirdeği birer adet koyulur, içine kaymak da konulur. Üzerine tekrar artan şıra dökülür. Üzeri yeşil fıstıkla süslendikten sonra servis yapılır.

[ML® Kayısı Tatlısı için tıklayın](#)

