



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KAYISI TATLISI

Tuğrul Şavkar

500 gr. kuru kayısı
1 lt. su (4 su bardağı)
600 gr. tozşeker
300 gr. kaymak (kesmeşeker büyüklüğünde kesilmiş)
100 gr. çekilmiş antepfıstığı

Kayısları bir kaba koyup üzerlerini örtecek kadar soğuk su içinde 3 saat kadar bekletin ve süzdürün. Kayısları tencereye aktarın ve üzerlerine suyu ekleyin ve orta ateşte pişmeye bırakın. Pişmelerine yakın şekeri katıp karıştırın. Ateşi kısıp 5 dakika daha pişirerek bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyan kayısları süzgece çıkarın. Tek tek alarak ortalarını açıp, içlerine birer parça kaymak yerleştirin. Hazırladığınız kayısların. Kaymaklı kısımlarını çekilmiş antepfıstığına hatırlayın. Fıstıklı kısımları yukarı bakacak biçimde bir tabağa dizip servis yapın.