



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI DOLMASI (ERZİNCAN)

1 kg kuru kayısı
250 gr ceviz içi
½ su bardağı toz şeker
125 gr tereyağı

Kayıslar yıkanarak suda biraz yumuşaması sağlanır. Ceviz dövölerek bir kaşık toz şekerle karıştırılır. Kayısların arası açılarak içine bu karışım doldurulur. Arzu edilirse bir bütünde ceviz konulabilir. Ağızları elle büzölerek kapatılır. Sonra düz bir tepsiye dizilerek üzerine erimiş tereyağı gezdirilir. Kalan şeker ve bir bardak su ilave edilerek kayıslar yumuşayıncaya kadar pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alınarak servis yapılır. Üzerine arzu edilirse yeniden bol ceviz dökölür.

Not: İsteyen taze kaymakla da yiyebilir.