



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TATLI KAYISI DOLMASI (MALATYA)

½ kg kuru kayısı  
1 su bardağı ceviz içi  
2 çorba kaşığı bal veya toz şeker  
2 yemek kaşığı tereyağı  
4 çorba kaşığı toz şeker  
biraz hindistancevizi veya yeşil fıstık

Kayıslar yıkanır 10-15 derecede ılık suda ıslatılarak süzülür. Diğer tarafta ceviz havanda dövülür. İçine bal veya toz şeker konularak iyice karıştırılır. Süzülen kayısların kanatları açılıp ikiye ayrılır (birbirinden kopmayacak şekilde) Kanatların bir tarafına cevizli iç konularak, diğer kanat üzerine kapatılır, sıkıştırılır. Yağlanmış fırın tepsisine bir sıra halinde dizilir. Bir çay bardağı su üzerinde gezdirilir. Kayısların üzerlerine küçük parçalar halinde tereyağı konur. Dört kaşık toz şeker serpilerek fırında 20-25 dakika pişirilir. Servis tabağına alınarak üzerine hindistancevizi veya yeşil fıstık serpilerek servis yapılır.