YUMURTALI KAYISI (MALATYA)

500 gr. kayısı
2 kaşık tereyağı
6-7 kaşık şeker
2 yumurta
1 bardak ceviz

Kayısı yıkanır, soğuk su ile ıslatılarak yumuşaması sağlanır. 30 dakika kadar bekletilir. Süzgece alınarak süzülür. Dövülmüş ceviz iki kaşık şekerle karıştırılır, kayısı kanatlarından birine cevizli iç yerleştirilir, diğer kanat kapatılarak sıkıştırılır. Bu şekilde hazırlanan kayısılar, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine kalan şeker serpilir, ısınmış fırında 15 dakika pişirilir, fırından çıkarılır. Çırpılan yumurtalar kayısıların üzerine gezdirilip tekrar fırınlanır. Yumurtalar pişince fırından alınır, Hindistan cevizi ile süslenerek servis tabağına yerleştirilir.

© lezzetler.com tarif no:85755 • adı:Yumurtalı Kayısı (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:43