



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAĞDAT TATLISI

1,280 kilogram kuru kayısının çekirdeklerini çıkarıp, soğuk sudan geçirip süzdükten sonra, 960 gram şekerle kestirilmiş sıcak şerbete atarak kaynatınız. Tabağa kenarı süslü bir beyaz kağıt yayınız, temizlenmiş baderiji ve antepfıstığını elenmiş tozşekerle dövünüz. Tencereyi ateşten indiriniz; soğuyunca tatlısıyla beraber kayısıları kepçe ile çıkarınız; tabaktaki kâğıdın üstüne bir sıra diziniz, Üzerine bolca badem serpererek, böylece birkaç kat yaptıktan sonra, üste gelen bademin üzerine kestane büyüklüğünde kesilmiş kaymak parçaları diziniz. Birkaç yumurta akını sabun köpüğü gibi ve katı oluncaya kadar dövdükten sonra kaymağın üstüne sıvayıp fırına veriniz. Üzeri kızarıncaya çıkarıp soğutunuz.

[ML® Bağdat Sütlacı için tıklayın](#)
