



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAĞDAT TATLISI

- 1 kilo kuru kayısı
- 4 bardak toz şekeri
- 3/4 bardak dövülmüş badem içi
- 3/4 bardak antepfıstığı
- 3 yumurtanın akı
- 1 lüle kaymak
- 1/2 limon suyu
- 1 çimdik tuz

Yapımı; Kuru kayısıların çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunları bol suda yıkayıp tozlarını gidermeli. Dövülmüş antepfıstığını, 3/4 bardak toz şekerini ve dövülmüş badem içini iyice karıştırmalı. Beri yanda 3 1/4 bardak toz şekerini yarım limonun suyuyla birlikte ateşte kaynayan üç barc'ak suyun içine atmalı. Şeker eriyinceye kadar şerbeti tahta bir kasıkla karıştırmalı. Sonra şurup iyice koyulaşınca yıkanmış ve kurulanmış kayısıları şerbetin içine atmalı. Tenceredekiler bir taşım kaynayıncaya bunları ateşten indirme. Beri yanda pyrex bir çukur tabağa makas la kenarları süslü bir şekilde kesilmiş iki tabaka yağ kâğıdı oturtmalı. Kevgirle bir kenarda soğumuş olan kayısıları şerbetiyle alıp kâğıdın üstüne bir sıra olarak dizmeli. Dövülmüş karışımdan serpererek bunların üstünü örttükten sonra bir sıra daha şerbetli kayısıdan döşemeli. Tekrar dövülmüş karışımdan serpmeli. Böylece beş - altı sıra şerbetli kayısı ve dövülmüş karışımdan serpmeli. En üste tekrar dövülmüş karışımdan serptikten sonra küçük parçalara doğranmış kaymağı yaymalı. 3 yumurtanın akını 1 çimdik tuzla çırpılarak kar köpüğü durumuna getirmeli. Sonra bu kar köpüğünü kaymağın üstüne ve kayısı tatlısının yan taraflarına sıvarcasına yaymalı. Pyrex kabı hemen orta ısıli fırına sokuo yumurta akları kızarıncaya kadar orada tutmalı. Tatlının üstü nar gibi kızarıncaya pyrex kabı fırından çıkarmalı, bir kenarda soğutmali ve soğuk olarak servis yapmalı.

[ML® Arap Böreği için tıklayın](#)