



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAYISI TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

500 g gün kurusu kayısı
2 su bardağı ince dövülmüş ceviz içi
50-100 g tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

Kayısları iyice yıkayın ve bol suda yumuşayınca kadar, 1 saat bekletip süzün. Ortaları yarılan kayısların içine, dövülmüş ceviz içinden 1 1/2er çay kaşığı kadar koyup bastırarak kayısları kapatın. Kayısları tepsiye aralarında fazla boşluk bırakmadan yerleştirin. Üzerine kalan ceviz içini serpip fındık büyüklüğünde tereyağı parçaları koyun. Sıcak fırında, kayısların üzeri pembeleşinceye kadar, 15-20 dakika kadar kızartın. Diğer tarafta su ve şekeri orta boy bir tencereye aktarıp kısık ateşte, şeker iyice eriyinceye ve hafif koyulaşınca kadar, yaklaşık 7-8 dakika kaynatın. Ocaktan alarak ılık hale gelmesini bekleyin. Şerbeti fırından çıkarılan sıcak kayısların üzerine gezdirin. Tatlıyı fırında 10-15 dakika daha pişirip alın. Soğuyunca servis yapın.

