



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI KAVURMASI

Ümit Usta

500 gram kuru yaprak kayısı
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz
1/2 su bardağı su
60 gram tereyağı ya da margarin
Üzerine koymak için:
Kaymak
Ceviz, fındık veya fıstık

Güneşte kurutulmuş kayısıları, içi su dolu bir kaptan 10 dakika bekletip, elimizle yavaşça ovalayarak pis kısımlarını yıkayıp, sudan çıkartalım.

Eğer süzersek, suyun dibine çökmüş tortu ve pislikler tekrar kayıslara karışır.

Bu işlemi, en az 3 sefer tekrarlayalım.

Suyun dibinde hiç pislik kalmıyorsa, kayısıları süzgece koyup, süzelim.

Bir tencereye tereyağı koyup, içine kayısıları ilave ederek, kavurmaya başlayalım.

Kayısların bıraktığı su uçup da kayıslar yağına binince, 2-3 dakika daha kavurup, toz şekerini ve 1/2 su bardağı suyunu ilave edip, ağzı kapalı olarak 5 dakika daha pişirelim.

Kayıslar pişince, tencerenin kapağını açıp, kuvvetli ateşte ara sıra karıştırarak, suyunu uçuralım. Koyu bir hal alınca kadar pişirelim.

Ocaktan indirip, üzerine iri çekilmiş ceviz (fıstık, fındık), kaymak koyup, ılık ya da soğuk olarak servis yapalım.