



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI DOLMASI (NEVŞEHİR)

Genellikle bitirgen denilen tatlı kayısıdan yapılır. 30 adet kuru kayısı yıkanır, bir gece önceden su ile ıslatılır. Kendi suyunda 20 dakika pişirilir. Üzerine ½ su bardağı şeker serpilir. 8-10 dakika kısık ateşte pişirilir. Süzgeçle sudan alınır ve ortaları açılır. İnce kıyılmış 1/3 su bardağı badem veya ceviz ile doldurulur. Açık kısımları üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir. Şurubu 3-5 dakika kaynatılıp koyulaştırılır. Kayısların üzerine dökülür. Soğuyunca üzerine kaymak koyularak yenilir.

© lezzetler.com tarif no:115695 • adı:Kayısı Dolması (Nevşehir) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.05.2024 - 08:24