KAYISI KAVURMASI (MALATYA)

1 kilogram gün kurusu kayısı
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
1 kase ceviz içi

Kayısıları derin bir kaseye koyup üzerini geçecek kadar su ekleyerek ıslatın.
Sonra suyu süzüp bir tencereye aktarın ve üzerine tekrar bir su bardağı su ekleyerek kaynatın.
Pişmeye yakın şekeri dökün ve altını kapatın.
Diğer yandan tavaya tereyağı koyun ve iyice eriyene kadar tavada ısıtın.
Tereyağını dibine çöken tortusu tavada kalacak şekilde pişen kayısıların üzerine döküp karıştırın.
İster sıcak ister soğuk olarak üzerine ceviz ya da badem döküp servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:146743 • adı:Kayısı Kavurması (Malatya) • gönderen:Al Pay • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:21