



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI MUSAKKASI

Milli Eğitim Bakanlığı

750 gram kuru kayısı  
200 gram kuru üzüm  
150 gram ceviz içi  
150 gram badem  
750 gram kuru incir  
500 gram kıyma  
250 gram kaymak  
250 gram tereyağı  
½ yemek kaşığı toz şeker  
½ çay kaşığı tuz  
7 su bardağı su  
½ çay bardağı sıvı yağ

750 gram kuru kayısı 5 su bardağı sıcak su ile ıslatılır.

15 dakika yumuşamaya bırakılır.

200 gram kuru üzüm 2 su bardağı sıcak su ile ıslatılır, 20 dakika yumuşamaya bırakılır.

½ çay bardağı sıvı yağ kızdırılarak kıyma ilave edilir, ½ çay kaşığı tuz eklenerek iyice kavrulur.

15 dakika sıcak su içerisinde bekleyen kayısılar kendi suyuyla ocağa konular, 10 dakika kaynatılır.

20 dakika sıcak su içerisinde bekleyen kuru üzümler suyu süzülerek, kaynayan kayıslara ilave edilir, 10 dakika daha kaynatılır.

Ayrı bir tencerede kavruyan kıyma, kayısı ve üzümlere ilave edilerek 5 dakika kaynatılır.

Ayrı bir kaptaki 3 kaşık tereyağı eritilerek kaynayan tencereye ilave edilir.

½ yemek kaşığı şeker eklenerek 5-10 dakika kaynatılır ve ocaktan indirilir.

Kuru incirler 10-15 dakika sıcak su içerisinde bekletilerek yumuşatılır. Sapları kesilerek, içleri açılır ve kaymak yerleştirilir.

Ocaktan alınan kayısılar servis tabağına konularak, üzerlerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir.

Servis tabağının etrafına dövülmüş badem ve cevizler gezdirilerek süslenir.

İçleri kaymak doldurulmuş incirler etrafına sıralanarak soğumadan servis edilir.



