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 konulur, 10 dakika kaynatılır.
20 dakika sıcak su içerisinde bekleyen kuru üzümler suyu süzülerek, kaynayan kayısılara ilave edilir, 10 dakika daha kaynatılır.
Ayrı bir tencerede kavrulan kıyma, kayısı ve üzümlere ilave edilerek 5 dakika kaynatılır.
Ayrı bir kapta 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.

© lezzetler.com tarif no:145851 • adı:Kayısı Musakkası • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:45