



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI TATLISI

Cemaliye Tüter

250 gr. kuru kayısı

1,5 su bardağı tozşeker

İçine:

1 rulo kaymak

Üstü için:

1 kahve fincanı çekilmiş yeşil fıstık

1 Kayısıları, yıkayıp akşamdan suda bekletin. Üzerini örtecek kadar suyla ateşe koyun, kısık ateşte kaynatarak 20 dakika pişirin.

2 Fazla suyunu bir kaba aktarın, üzerine şeker koyup ağır ağır kaynamasını sağlayın. Şurup koyulaşınca ateşten indirin.

3 Soğumuş olan kayısıları ortalarından ikiye ayırın ve içlerine kaymak koyup kapatın. Üzerine kalan şurubu döküp kıyılmış fıstık serpin.