



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KAYISI DOLMASI (MALATYA)

Anadolujet Magazin

500 g kuru kayısı
2 ½ su bardağı toz şeker
2 l su
250 g ceviz
200 g kaymak

Bir litre kaynamış sıcak suda kayısıları yumuşayınca dek bekletin. Yumuşayıp şişen kayısıları keskin bir bıçak yardımıyla, boylamasına ortadan ikiye açın. Arasına yarım ceviz parçasını yerleştirdikten sonra tekrar kapatıp, yayvan bir kaba dizin. Bir litre suda, şekeri karıştırarak iyice eritip, kaynatın. Kaynayan şerbeti, cevizli kayısıların üzerine dökün. Soğuduktan sonra en az üç saat buzdolabında dinlendirin. Servisten önce üzerlerine, ikişer çay kaşığı kaymak ekleyip süsleyerek lezzetlendirin.