



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYMAKLI KAYISI

12 adet kuru kayısı
2 kahve fincanı su
1 yemek kaşığı toz şeker
2 karanfil
2 yemek kaşığı antepfıstığı içi
50 gram kaymak

Kayısıları 3-4 saat suda bırakın sonra aynı su ile üzerlerine toz şekeri koyarak yarım saat hafif ateşte pişirin. Süzgeçle çıkartıp düz bir servis tabağına dizin. Pişme suyunu saklayın. antepfıstığı içlerini sıcak suda bekletin. Soğutup kabuklarını soyun. İnce ince kıyın. Servis tabağındaki kayısıların ortalarını bir bıçak ile yarın, kıyılmış antep fıstıklarını kayısıların içlerine doldurun. Kayısıların piştiği suyu 1-2 dakika kaynatın. Fıstık doldurulmuş kayısıların üzerine dökün. Soğuduktan sonra kayısıların yarıklarına küçük kaymak parçalarını koyun ve servis yapın. Kayısıların içine antepfıstığı yerine kıyılmış tuzsuz çip badem, fındık veya ceviz de koyabilirsiniz. Kaymak yerine hazır krema veya krem şanti kullanabilirsiniz.

[ML® Kaymaklı Muska Videosu](#)