



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KAYISI TATLISI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

300 g kuru kayısı
250 g şeker
250 g kaymak
120 g badem, kabukları soyulmuş

Kayısıyı akşamdan bol suda ıslayın.

Sonra suyunu değiştirip yıkayarak süzdürün. Bir tencereye koyarak üzerlerini kapatacak kadar su ilâve edin. Bademleri ekleyin. Ağır ateşte 20 dakika kaynatarak pişirin. Bademleri içinden alın ve kenara ayırın.

Pişme suyunun dörtte üçü kadarını süzdürerek alın.

Şekeri kayısıların üzerine serpererek ekleyin. Tencereyi sağa sola sallayarak şekerin erimesini sağlayın. Ağır ağır kaynatıp 25 dakika daha pişirerek ateşten alın.

Aynı tencerede kayısıları soğuttuktan sonra bir kevgirle kayısıları tabağa çıkarın ve dinlendirin.

Her bir kayısıyı yarısına kadar açın ve içine yarım ceviz büyüklüğünde kaymak doldurun. Kayısıların üzerine ayırdığınız bademleri yerleştirin.

Kaymaklı kısmı yukarı gelecek şekilde servis tabağına dizin. Üzerine piştiği şurubundan hafifçe gezdirin. Yanında kalan şurupla birlikte servis edin.

Not: Türkiye dünyanın birinci kayısı üreticisi ülkesidir. Malatya kayısı Coğrafi Tescil almış ve uluslararası kurumlar tarafından da listelenmiştir.

