



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI KURU KAYISI TATLISI

En iyi cins kuru kayısıdan bir miktar alarak kabaracak şekilde suda haşlayınız. Sonra sudan çıkarıp iyice sıkınız. Çekirdeklerini içinden çıkarınız. Kayısının haşlanmış suyu ile kestirilmiş koyu şeker soğuduğu zaman kaymak parçalarına bulayıp kayısıların içlerine doldurunuz. Sonra bunları birer birer şekerin içine atıp çıkardıktan sonra düzgünce tabaklara dizip sofraya getiriniz.

© lezzetler.com tarif no:55163 • adı:KAYMAKLI KURU KAYISI TATLISI • gönderen:yaver • indirme tarihi:30.03.2025 - 11:00