KAYMAKLI KAYISI TATLISI

250 gr. çekirdeksiz kuru kayısı
1 su bardağı şeker
1/2 kahve fincanı su
2 tatlı kaşığı limon suyu
6 bardak ılık su
125 gr. kaymak

Kayısıları, 6 bardak ılık suyun içinde 24 saat bekleterek şişmelerini sağlayın. 24 saat sonra kayısıları süzgeçten geçirerek bir tencereye alın. Üstüne 1 bardak toz şeker, yarım kahve fincanı su ve 2 tatlı kaşığı limon suyunu dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve orta ısılı ocakta, şeker, şurup kıvamına gelene kadar (yaklaşık yarım saat) pişirin. Tencereyi ateşten alarak kayısıları tencereden alarak soğumaya bırakın. Tamamen soğuyan kayısıların bir tarafını keserek içine krema doldurun. Krema, kayısının dışına da taşacak şekilde doldurulmalıdır. Kayısıları, kremalı bölümleri üste gelecek şekilde bir tabağa dizin. Üstlerine, tencerede kalan şurubu dökerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9296 • adı:Kaymaklı Kayısı Tatlısı • gönderen:tertemiz • indirme tarihi:01.05.2024 - 03:53