KURU KAYISI TATLISI (OSMANLI)

6 kişilik Malzemesi
1 kg kuru kayısı
2 çay bardağı pirinç
1.5 su bardağı çekilmiş ceviz içi
2 kahve fincanı kuru üzüm
2 diş karanfil,
1 çay kaşığı tarçın
3 kahve fincanı tozşeker
1 su bardağı su
Süsleme için:
100 gr kaymak
3 çorba kaşığı çekilmiş antepafıstığı

Kayısıları yıkayıp tencereye alın. Üzerini örtecek kadar su ilave edip 5 dakika haşlayın ve süzün. Pirinci yumuşayıncaya kadar haşlayıp süzün. Üzümü ılık suda bekletip süzün.
Karanfilleri havanda ezerek toz haline getirin. Haşlanmış pirinci derin bir kaseye alın. Karanfil, ceviz içi, üzüm, tarçın ve bir çorba kaşığı tozşeker ekleyip karıştırın.
Kayısıları ikiye açıp içlerini hazırladığınız pirinçli karışımla doldurun. Hazırladığınız kayısı dolmalarını hafifçe yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.
Su ve kalan tozşekeri kaynatıp tepsiye dökün. Orta ısılı fırında 5-10 dakika pişirin. Soğuyunca servis tabağına alın. Kaymak ve dilerseniz antepfıstığı ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17865 • adı:Kuru Kayısı Tatlısı (Osmanlı) • gönderen:Tulu Koşar • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:04