



KURU KAYISI TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı

½ kg kayısı (gün kurusu)
100 gram ceviz içi (az kıyılmış)
100 gram şeker
100 gram tereyağı

Kayısı (gün kurusu) yıkanır, biraz suda bekletilir.
Doğranan kayısılar bir tavanın içine alınır.
Üzerini örtecek kadar su ilave edilerek ara sıra karıştırılır ve pişirilir.
İçine bir miktar dövülmüş ceviz, bir çay bardağı şeker eklenir.
Suyunu çekince servis tabağına alınır.
Üzerine eritilmiş tereyağı ve doğranan ceviz dökülür.
Servise sunulur.

