



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI TATLISI

6 kişilik

Yarım kg gün kurusu kayısı

1 su bardağı kıyılmış ceviz içi

1 su bardağı tozşeker

100 gram tereyağı

1 çay bardağı su

100 gram kaymak

Cevizle şekeri karıştırın. Kayısların içine kaşık yardımıyla bu karışımdan doldurun. Kayısı ve karışım bitene kadar işleme devam edin. Hazırladığınız kayısları yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine tereyağı parçacıkları koyun. Suyu üzerine gezdirin. Ocağa ya da önceden ısıtılmış 175 derece fırında 15 dakika pişirin. Kaymakla beraber servis yapın.

Not: Kuru kayısı tatlısını mangal ateşinde pişirirseniz daha lezzetli olur.