KURU KAYISI TATLISI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

200 g Kuru kayısı
200 g Şeker (3.1/3 fincan)
2 tatlı kaşığı Limon suyu (dolu olmayan)
50 g Su (3/4 fincan)
10 bardak Su
Bir lüle Kaymak

Bir tencereye, 10 bardak su içerisinde bir gün bırakılarak iyice yumuşatılmış 200 g kuru kayısı, 200 g şeker (3.1/3 fincan), 50 g su (3/4 fincan), 50 g su (3/4 fincan) ve iki tatlı kaşığı limon suyu (dolu olmayan) koyunuz ve yoğun bir şurup meydana gelinceye kadar aşağı yukarı 30—35 dakika pişiriniz ve pişmesini müteakip soğumaya bırakınız.
Kayısılar soğuyunca, bunları ortalarından yarılarına kadar yararak, içlerine bir lüle kaymağı hepsine yetecek şekilde eşit olarak doldurunuz ve tabaklara koyarak yoğun şurubu ile birlikte servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:59101 • adı:Kuru Kayısı Tatlısı • gönderen:reyon • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:21