



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

250 gr. Kuru Kayısı
250 gr. Toz şeker
250 ml. Su
125 gr. Kaymak
80 gr. Badem
20 gr. Antepfıstığı

Kayıslar yıkanır bir gün öncesinden ıslatılır. Ertesi gün bekletme suyu dökülerek tekrar su ilave edilir. Şekerde katılarak kısık ateşte kayıslar yumuşayınca kadar pişirilir. Kayıslar sudan çıkartılır. Soğuması için beklenir. Bademler iki dakika haşlanır, kabukları soyulur. Kayıslar soğuduktan sonra her birinin ortası açılarak kaymak ve birer adet badem konur. Kaymak kısımları üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir. Üzerine antepfıstığı serpilir. Eşit sayıda tabaklara konularak servisi yapılır.

