



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR USULÜ KAYISI İÇECEĞİ

7.5 kilo olgun, çekirdeksiz kayısı,
10 adet kayısı çekirdeği,
25 g badem,
3 karanfil,
250 g şeker

Kayısları yıkayın, çekirdeklerini çıkartın, 10 adet çekirdek ayırın. Çekirdekleri kırın, içlerini çıkartın. Bademleri, çekirdek içlerini ve karanfilleri havan tokmağı ile ezin, şekerle birlikte kayıslara karıştırın, bir taşım kaynatın, soğutun. Şişenin içindekileri bir süzgeçten geçirin, soğuratak servis edin.

Not: Kayısların kabukları düzgün, pürsüz ve hafif tüylü olmalı. Kırmızı lekeli kayıslar göze daha güzel görünebilir, yine de soluk renkli Malatya kayıslarından şaşmayın. Olgunlaşmadan toplanmış kayıslar unlu ve tatsız olur.