



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

KAYISI TATLISI



26 Adet kuru kayısı
1 Çay bardağı toz şeker
1 Çay bardağı su
İçerik;
1 Su bardağı dövülmüş fındık
1 Çorba kaşığı kahvaltılık tereyağı
2 Çorba kaşığı kuru üzüm
1 Tatlı kaşığı vanilya

- # Kuru kayısılar en az 4 saat önceden soğuk suyla ıslatılır.
- # Islatılıp yumuşayan kayısılar, suyu süzüldükten sonra tek sıra halinde, altı düz çelik bir tencereye dizilir.
- # Üzerine 1 çay bardağı toz şeker ve 1 çay bardağı su gezdirilir.
- # Tencere hafif ısılı ocağa konur ve kapağı açılmadan yarım saat pişirilir.
- # Ocak kapatıldıktan sonra yarım saat, gene kapağı açılmadan ılıması beklenir.
- # İliyan kayısılar, fazla suyunun süzülmesi için bir süzgülün üzerine çıkarılır.
- # Bu arada içi hazırlanır, bunun için ince dövülmüş fındık, oda ısısında yumuşamış tereyağı, kuru üzüm, vanilya ve 2 çorba kaşığı kayısıların haşlandığı su birlikte iyice karıştırılır.
- # Suyu süzülen kayısıların, araları koparılmadan açılarak, içlerine yeteri kadar iç malzeme yerleştirilir ve kayısılar kapatılır.
- # Bütün malzemeler bu şekilde hazırlanıp servis tabağına yerleştirildikten sonra, üzerine şekerli haşlama suyu gezdirilir, servis yapılır.

Not: Kayısı tatlısı, Malatya usulü kurutulmuş etli kayısıdan yapılmalıdır.