KAYISI TATLISI

26 Adet kuru kayısı
1 Çay bardağı toz şeker
1 Çay bardağı su
İçi İçin;
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.
Ilıyan kayısılar, fazla suyunun süzülmesi için bir süzgünün 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.