

Malatya Cevizli Kayısı Ezmesi

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 2/10

Malatya cevizli kayısı ezmesi, kuru kayısı, ceviz ve bal ile ezerek meyvemsi ve sürülebilir bir tatlı hazırlar.

Malzemeler

- 200 gr Kuru kayısı
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılış

1. Kuru kayısıları 10 dakika ılık suda bekletin ve süzün.
2. Kayısıları küçük doğrayın bal ya da şekerle tencereye alın.
3. Karşılıklı olarak pişirin, kayısıları yumuşatacak kadar yumuşatın.
4. Cevizi iri kırın kayısı ezmesine katın.
5. Ezme karışımını 20 dakika soğutun ve küçük porsiyonlara ayırın.
6. Porsiyonları yağlı kağıt üzerinde toparlayın kayısı ezmesi ele yapışmasın.

PÜF NOKTASI

Kayıları 10 dakika suda bekletmek ezmenin daha pürüzsüz olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük tabakta, yanlarında ahveyle kayısı ezmesini serin sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş