

Malatya Kayısı Kavurması

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 2/10

Malatya kayısı kavurması, kuru kayısı, tereyağ ve cevizle kısaltılarak hazırlanan, az malzemeyle çok tat veren yerel bir tatlıdır.

Malzemeler

- 250 gr Kuru kayısı
- 35 gr Tereyağ
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılışı

- Kuru kayısıları 10 dakika yumuşatın.
- Kayısıları iri parçalar halinde doğrayın.
- Tereyağı tavada eritip kayısı ve şekeri 6 dakika çevirin.
- Kayısıları ezmeden karıştırarak parlak yüzeyi bozulmasını önleyin.
- Ceviz ekleyip 1 dakika servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayısıları 10 dakika 110°C'de bekletmek tavada daha eşit yumuşamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serperek 110°C'de servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş