

Malatya Kaymaklı Kayısı Dolması

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 2/10

Malatya kaymaklı kayısı dolması kuru kayısı, ceviz ve kaymakla doldurarak doğru tatlılarımıza meyvensi, yumuşak ve gösterişli bir kapanış ekler.

Malzemeler

- 12 adet Kuru kayısı
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 6 yemek kaşığı Kaymak
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılış

1. Kayısıları 10 dakika ılık suda bekletin, yarıya küçültün.
2. Cevizleri iri kırarak kayısıları içlerini nazikçe açın.
3. Kayısıları cevizle doldurup tavada 4 dakika ısıtın, kuru kalmasını.
4. Tatlıyı 10 dakika ılık kaymak dolguya eklenince akmasını.
5. Kaymak ve bal servis öncesi ekleyip cevizle tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Kayıları fazla haşlamamak içlerinin dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanına kahve ya da çay sunabilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş