

# Kaymaklı Kayısı Tatlısı

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 2/10

Şerbetle yumuşayan kuru kayısıları kaymak dolunca küçük ama zengin bir tatlı tabağı oluyor.

## Malzemeler

- 18 adet Kuru kayısı
- 400 ml Su
- 100 gr Şeker
- 120 gr Kaymak

## Yapılışı

1. Su ve şekeri orta ateşte 5 dakika kaynatıp şerbet hazırlayın.
2. Kayısıları şerbete ekleyip 12 dakika pişirin, kabukları dağın.
3. Kayısıları delikli kaşıkla 5 dakika 11 mayı rakın.
4. Her kayısıya 1 parçadan açığı kaymakla doldurun.
5. Üzerine şerbet gezdirip cevizle soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kayısları şerbette fazla tutmayın dağınmadır olacak kadar yumuşamaları yeterli.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince Antep fıstığı serpip servis edin.

## Alerjenler

Süt