

Malatya Kayısı Dolması

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 2/10

Malatya'nın gün kurusu kayısı ile dolur, tereyağı şerbette parıldar.

Malzemeler

- 400 gr Gün kurusu kayısı
- 150 gr Ceviz
- 60 gr Tereyağı
- 120 gr Şeker
- 150 gr Kaymak

Yapılı

- Kayıslar tencerede 10 dakika bekletin, açarken yırıtılmaz.
- Kayısları züp cevizle doldurun ve tencereye dizin.
- Tereyağı şeker ve 200 ml suyu tencereye ekleyin.
- Kayısları tencerede 15 dakika pişirin.
- Tatlıyı 10 dakika dinlendirin ve şerbetiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayıslar tencerede 10 dakika bekletin; doldururken yırıtılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaymakla servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş