

Malatya Cevizli Kayısı Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 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. Kayısıları 10 dakika suda bekletin.
2. Kayısı ve cevizi rondoda çekin.
3. Bal ekleyip karıştırarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayıları 10 dakika suda bekletmek ezmenin daha pürüzsüz olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük tabakta, yanlarında kahveyle kayısı ezmesini serin sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş