

# Malatya Kayısı Kavurması

Toplam 20 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 2/10

Malatya kayısı kavurması, kuru kayısı, tereyağ ve cevizle kızdırıldığı, 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

- Kayısları 10 dakika 110°C'de bekletin.
- Tereyağında kayısı ve şekeri 6 dakika çevirin.
- Ceviz ekleyip sıcakta da 110°C'de servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kayısları 10 dakika 110°C'de bekletmek tavada daha eşit yumuşamasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serperek 110°C'de servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş