

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

Yapılışı

1. Kayısıları 10 dakika 100°C'de bekletin.
2. İçlerine ceviz doldurup 15 dakika 100°C'de pişirin.
3. Kaymak ve bal ekleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayıları 10 dakika 100°C'de bekletmek içlerinin dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

100°C'de servis edin, yanına kahve ya da çay sunabilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş