

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 olur.

Malzemeler

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

Yapılışı

- Kuru kayısıları tencerede 10 dakika bekletip yumuşatın.
- Şeker ve suyu tencerede kaynatıp hafif şerbet hazırlayın.
- Kayısları şerbete ekleyip şişene kadar 10-12 dakika kısık ateşte pişirin.
- Kayısları servis tabağına alıp ortalarını bıçakla hafifçe açın.
- Kaymağı kayısıların üzerine paylaştırdıktan sonra soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayısları şerbette fazla tutmayın, dağılmaya başlayacak kadar yumuşamaları yeterli.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince Antep fıstığı serpip servis edin.

Alerjenler

Süt