

Malatya Kayısı Dolması

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 2/10

Malatya'nın gün kuru kayısı ile doldurulur, tereyağı şerbette parıldar.

Malzemeler

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

Yapılı

- Kayısları tencerede 10 dakika bekletin.
- Cevizle doldurup tencereye dizin.
- Tereyağı şeker ve 200 ml suyla 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kayısları tencerede 10 dakika bekletin; doldururken yavaş olmalıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaymakla servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş