Erzurum kuru kayısı kaysefesi

3 kişilik

Malzemeler

200 g	Kuru kayısı 1¾ su bardağı
100 g	Tereyağı ½ su bardağı
130 g	Şeker ¾ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kuru kayısıları ılık suda 15 dakika bekletin, sonra yıkayın.
   15 dk
2. Kayısıları tencereye alın, şeker ve su ekleyip orta ateşte yumuşayıp şerbetini çekene kadar pişirin.
   10 dk
3. Tereyağını ekleyip 2 dakika daha pişirin, servis tabağına alın ve genellikle sıcak servis yapın.
   2 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1643 (Erzurum Ticaret Borsası)
tatname.com/tr/tarif/erzurum-kuru-kayisi-kaysefesi