Kayısı açma (Tekman)

6 kişilik

Malzemeler

1 kg	Kuru kayısı 9 su bardağı
46,1 g	Ayçiçek yağı ¼ su bardağı
14,4 g	Tereyağı 1 yemek kaşığı
150 g	Fındık 1¼ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Kayısıları tereyağıyla sıvı yağda, yumuşayana dek birkaç dakika kavurun.
2. Kavrulan kayısıları tabağa alın, dövülmüş fındığı üzerlerine gezdirin ve servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı, Erzurum-Erzincan-Bayburt (TRA1 Bölgesi) İllerinin Yöresel Yemek Envanterinin Çıkarılması ve Kitaplaştırılması (2013)
tatname.com/tr/tarif/kayisi-acma-erzurum-erzincan-bayburt-tra1