Kaymaklı kayısı tatlısı

5 kişilik

Malzemeler

250 g	Kuru kayısı 2¼ su bardağı
250 g	Şeker 1½ su bardağı
250 g	Su 1¼ su bardağı
125 g	Kaymak
80 g	Badem ¾ su bardağı
20 g	Antep fıstığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Kayısıları yıkayıp bir gün önceden ıslatın.
2. Ertesi gün ıslatma suyunu dökün; yerine taze su ve şekeri ekleyip kısık ateşte kayısılar yumuşayana dek pişirin.
3. Kayısıları sudan çıkarıp soğumaya bırakın. Bademi 2 dakika haşlayıp kabuklarını soyun.
   2 dk
4. Soğuyan kayısıların ortasını açıp kaymak ve birer badem yerleştirin; kaymaklı yüzleri üste gelecek biçimde tabaklara dizin, Antep fıstığı serpip servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Meyveli Tatlılar (2006)
tatname.com/tr/tarif/kaymakli-kayisi-tatlisi-meb-meyveli-tatli