Kaysefe tatlısı (Pazaryolu)

4 kişilik

Malzemeler

500 g	Kuru kayısı 4½ su bardağı
250 g	Ceviz 2½ su bardağı
507 g	Şeker 3 su bardağı
801 g	Su 4 su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Kuru kayısıları yumuşayana dek yaklaşık 10 dakika kaynatın, sonra süzün.
   10 dk
2. Şeker ile suyu karıştırıp tatlının şerbetini hazırlayın.
3. Süzdüğünüz kayısıları şerbetle birlikte tencerede yaklaşık 15 dakika pişirin.
   15 dk
4. Pişen kayısıları bir tepsiye dizin.
5. Servis tabağında kayısıların üzerine dövülmüş cevizi ekleyin.

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/kaysefe-tatlisi-erzurum-erzincan-bayburt-tra1