



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Aprikosendessert

Kayı Tatlısı



26 getrocknete Aprikosen
1 Teeglas Zucker
1 Teeglas Wasser
Für die Füllung:
1 Glas zermahlene Haselnüsse
1 EL Frühstücksbutter
2 EL getrocknete Trauben
1 KL Vanillezucker

- # Trockene Aprikosen min. 4 Stunden in Wasser aufweichen lassen.
- # Das Wasser abtropfen lassen in einem Edelstahltopf in einer Reihe hineinlegen.
- # Mit einem Teeglas Zucker und einem Teeglas Salz bestreuen.
- # Den Topf auf niedriger Hitze eine halbe Stunde lang köcheln lassen.
- # Den Herd abschalten und eine halbe Stunde mit geschlossenem Deckel abkühlen lassen.
- # Die aufgeweichten Aprikosen in einen Sieb füllen und abtropfen lassen.
- # Während dessen die Füllung zubereiten, hierzu feingemahlene Haselnüsse, in Zimmertemperatur aufgeweichte Butter, trockene Trauben, Vanillezucker und 2 Eßlöffel von dem Kochwasser der Aprikosen zusammenmischen.
- # Die abgetropften Aprikosen in der Mitte öffnen und ausreichende Menge von der Füllung einfüllen und die Aprikosen erschließen.
- # Die ganzen Zutaten auf diese Weise zubereiten und in einen Servierteller geben und anschließend mit dem Zuckerwasser begießen und servieren.

Tipp: Aprikosendessert sollte mit getrockneten fleischigen Aprikosen aus Malatya zubereitet werden.