



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Postre de albaricoque

Kayısı Tatlısı



26 albaricoques secos  
1 vaso de azúcar granulada  
1/3 vaso de agua

Por Relleno:  
Machacados 1 taza de nuez  
1 cucharada de mantequilla  
2 cucharadas de pasas  
1 cucharadita de vainilla

- # Ponga el albaricoques en un cuenco y rellenar el recipiente con agua, y dejar que el albaricoques de pie en el agua por lo menos 4 horas.
- # Escurrir los albaricoques y suavizado a cabo en una olla de acero, la harina debe ser plana, para conseguir tan sólo 1 capa.
- # Llovizna 1/3 vaso de azúcar granulada y vierta 1/3 vaso de agua por todas partes.
- # Cubra la tapa y cocine sobre fuego lento durante media hora sin descubrir.
- # Después de apagar la estufa caliente sin dejar que descubrir.
- # Coloque un colador en la olla y poner los albaricoques en ella para conseguir sus exceso de agua lejos de ellos.
- # En el mientras tanto preparar el relleno, mezcle el agua hirviendo 2 cucharadas de albaricoques, machacados nogal, temperatura ambiente, la margarina derretida, la vainilla y las pasas bien.
- # Coloque el relleno en los albaricoques y cerrar de nuevo.
- # Después de preparar todos los ingredientes de esta manera, su lugar en una placa de servicio y verter el jarabe de todo y servir.

**Nota:** Apricot postre debe ser preparado con Malatya Estilo de espesor albaricoques secos.