



Dolce all'Albicocca

Kayısı Tatlısı



26 albicocche secche
1 bicchierino di zucchero a polverato
1 bicchiere d'acqua
Per interno;
1 bicchiere di nocciole pestate
1 cucchiaio di burro
2 cucchiali d'uva secche
1 cucchiaiino di vaniglia

- # Le albicocche secche si bagnano al meno 4 ore prima con l'acqua.
- # Dopo aversi ammorbidate si filano in un vassoio sotto acciaio.
- # Sopra si mettono 1 bicchiere di zucchero polverato e 1 bicchiere d'acqua.
- # Poi questa pentola s'inserisce sul fuoco medio e si lascia acucinarsi senza aperire il coperchio per mezz'ora.
- # Poi si prende gli ingredinetti per interno. Per questa ; nocciole, burro sciolto, uva secca, vaniglia e 2 cucchiali d'acqua di albicocche.
- # Si aprono in mezzo delle albicocche , dopo aversi messo la miscelata si ricoprono le albicocche.
- # Tutti gli ingredinetti si preparano così e si mettono poi nella piatta da servire, poi sopra si svuota dall'acqua zuccherata e si servirsi.

Nota: Questa dolce si prepara dalle albicocche seccate di Malatya (una provincia turca).