



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## 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 cucchiaino di burro  
2 cucchiaini d'uva secche  
1 cucchiaino di vaniglia

- # Le albicocche secche si bagnano al meno 4 ore prima con l'acqua.
- # Dopo aversi ammorbidate si filano in un vassoio sotto accaio.
- # 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 ingredineti per interno. Per questa ; nocciole, burro sciolto, uva secca, vaniglia e 2 cucchiaini dalal acqua di albicocche.
- # Si aprono in mezzo delel albicocche , dopo aversi messo la miscelata si ricoprano le labicocche.
- # Tutti gli ingredineti si preparano così e si mettono poi nella piatta da servire, poi sopra si svuota dall'acqua zuckerata e si servirsì.

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