



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Курага с Начинкой

Kayısı Tatlısı



26 штук кураги  
Пол стакана сахара  
Пол стакана воды  
Для начинки:  
1 стакан измельч.фундука  
1 стол.ложка слив.масла  
2 стол.ложки изюма  
1 чайн.ложка ванилина

- # Курагу замочить в холодной воде за 4 часа до приготовления.
- # Воду слить. Положить в алюминиевую кастрюлю с плоским дном, в один ряд.
- # Сверху засыпать сахаром, залить водой.
- # Поставить на медленный огонь и варить 30 минут, не открывая крышки.
- # Выключить огонь, через 30 минут открыть крышку.
- # Остывшую курагу откинуть на дуршлак, чтобы стёк компот.
- # Приготовить начинку: Измельчённый фундук, талое слив.масло, изюм, ванилин и 2 стол.ложки компота хорошо перемешать.
- # Курагу раскрыть по середине, заполнить начинкой и закрыть.
- # Начинить всю курагу, переложить на серв.тарелку, сверху полить компот. Подавать к столу.

Это блюдо Турецкого города Малатия. Готовят его из крупной кураги.