



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.
- # С верху 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 дуршлаг, 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, с верху полить компот. Подавать к столу.

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