

Kayisi Dolmasi

Malzemeler

250 Gr Kuru Kayisi

1 Su bardagi Su

2 Corba Kasigi Toz Seker

Ici Icin

5 Corba Kasigi Toz Antep Fistigi

Yarim Su bardagi toz Seker

2 Adet Yumurta Aki

Yapilisi

Ilk olarak ic malzemesini bir kaba alip karistirin. Daha sonra sikma torbasina aktarin. Kayisilarin icine harci sikin. Kayisi dolmalarini bir firin tepsisine dizin. Kayisilarin uzerine getirmeden suyu tepsinin kenarindan dokun. Uzerine 2 corba kasigi toz seker serpin. Tepsinin uzerini aluminyum folyo ile kapatın. Onceden isitilmis 190 derece firinda 10 dakika pisirin. Istege gore kaymakla da ikram edebilirsiniz. Afiyet olsun