



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZLİ KAYISI KİTİRİ

Malzeme:

12 adet kayısı

Üzeri için :

12 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

12 çorba kaşığı yulaf

8 çorba kaşığı esmer şeker

1/2 çay bardağı tarçın

8 çorba kaşığı Teremyağ

12 çorba kaşığı ceviz

İç Malzeme için :

12 çorba kaşığı toz şeker

2 çay kaşığı mısır gevreği

1 tutam deniz tuzu

12 adet kayısı

Kayısların çekirdeklerini çıkarın ve ortadan ikiye bölün. Un, yulaf, esmer şeker, tarçın ve tuzu bir kabın içinde karıştırın. Üzerine teremyağ ekleyin ve parmak uçlarınızla karışım bir bütün olana kadar ovalayın. Arkasından cevizleri ilave edin ve bir yerde bekletin. Bu arada fırını 180 dereceye getirin. İç malzemesi için tozşeker, mısır gevreği ve deniz tuzunu geniş bir kaptaki karıştırın. İçine kayısları ekleyin ve üzerleri iyice bulanana kadar karıştırın. Kayısları dikdörtgen bir kalıbın içine alın ve üzerine cevizli karışımı dökün. Kalıbı önceden ısıtılmış fırına verin. 1 saat kadar pişirdikten sonra 20 dakika soğuması için bekleyin. Ilık olarak servis yapın.