



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI BİSKÜVİSİ (MALATYA)

1 paket sana yağı
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı pudra şekeri
Aldığı kadar un (500 gr. ile 750 gr. arası)
1 su bardağı kayısı marmelatı
1 fiske yeşil-sarı kırmızı şeker boyası
1 avuç toz şeker
Biraz kayısı yaprağı

Yağ-yumurta, vanilya kabartma tozu, pudra şeker, geniş bir kap içinde iyice ezilir. Aldığı kadar unla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır.

Hamur 10 dakika dinlendirilir. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Oval şekil verilerek yağlanmış tepsiye dizilir açık pembe renkte pişirilir. Aralarına kayısı marmelatı sürülür. İki bisküvi birbirine yapıştırılır.

Diğer tarafta üç ayrı kasede iki kaşık toz şeker bir çay bardağı su ile şekerli su hazırlanır. Hazırlanan şekerli suya birer fiske boya atılarak yeşil sarı, kırmızı, boyalı ayrı ayrı sular hazırlanır.

Bisküviler bu sulara belli bölümleri batırılarak toz şeker bulanır, kayısı veya ardıç yaprağı iki bisküvinin arasına sıkıştırılarak servis tabağına alınır, servis yapılır.