



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI DAMLALARI

TURTA CAFE & BISTRO Kavaklıdere/ANKARA

Hamuru için:

1 su bardağı su

4 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı Alba yağı (Alba yağı pastanelerde, hamur işlerinde kullanılan bir yağ çeşidi. Pastanelerde bulunabilir.)

2 adet yumurta

1 tutam tuz

1 tutam toz şeker

İçi için:

10 yemek kaşığı kayısı marmelatı

Bir tencereye su koyulur. Suya Alba yağı da eklenerek kaynatılır. Tuz ve şeker de katılır. Un yavaş yavaş, devamlı karıştırılarak eklenir. Karışım kısık ateşte 8-10 dakika pişirilir. Piştikten sonra soğumaya bırakılır. Soğuyunca yumurta ilave edilir ve iyice karıştırılır. Elde edilen harç şanti torbasına doldurulur ve teflon fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar şeklinde sıkılır. 160 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirilir. Piştikten sonra fırından alınarak soğutulur. Pişen hamurlar alt kısımlarından delinir ve içlerine kayısı marmelatı doldurulur. Servis tabağına dizilir. Üzerine istenilen sos dökülerek, istenildiği gibi süslenerek servis yapılır.

[ML® Kayısı Bar için tıklayın](#)