



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI PARE

Malzemeler:

3 adet yumurta
15 su bardağı süt
Yarım paket margarin
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 paket yaş maya
1 çay bardağı toz şeker
İçi için:
Yarım kilo kayısı
1 çay bardağı şeker
Yarım çay bardağı su
Üzeri için:
Pudra şekeri

Hazırlanışı:

Bütün malzemeleri karıştırın ve mayalanması için 2 saat sıcak bir yerde dinlendirin. Hamur dinlenirken diğer tarafta kayısıları yarım çay bardağı su ve 1 çay bardağı şeker ile kayısılar yumuşayınca kadar kaynatın. Mayalanan hamurdan bir parça elinize alın, tezgaha hafif un serpip, tezgahta yuvarlak olarak açın ve içine kayısıları koyun. Rulo yapıp kapatın. 180 dereceye ayarlanmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Üzerlerine pudra şekeri eleyip servis yapın.