



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI SOSLU SUSAMLI BÖREK

- 1 kaşık margarin
- 12 adet Milföy hamuru
- 1 adet yumurta beyazı
- 3 yemek kaşığı susam
- 500 gr. kayısı konservesi
- 4 yemek kaşığı su
- 3 yemek kaşığı ince toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı Pudra şekeri
- 1 çay kaşığı Susam

Milföy hamurları yumuşayabilmesi için bir süre bekletin. Konserve kayısıların suyunu süzün, ayırın. İki veya üç adet milföy hamurunu uzunlamasına yan yana dizin. Yan yana dizilen milföy hamurları uzunlamasına ortadan ikiye bölün. İki üç adet yarım kayısıları milföy hamuru ile birlikte rulo şeklinde sarın. Orta kısmına yarım kayısı yerleştirin.

Diğer milföy hamurlar içinde aynı işlemi uygulayıp, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin.

Milföy hamurların yanlarına fırça ile yumurta akı sürün, susam ile kaplayın.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kayısı ile sarılmış susamlı milföyleri yaklaşık 15-20 dakika altın sarısı renginde pişirin.

Sosu için küçük bir tencerede limon suyu, 3- 4 yemek kaşığı kayısı konserve suyu veya su ile ince toz şekeri en son 1 kaşık sanayi ekleyin karamelize edene kadar pişirin Kayısıları da ekleyip kısa bir süre pişirin. Karamelize edilen kayısıları blender yardımı ile püre haline getirin.

Kayısı sosu, tarçın ile tatlandırın.

Kayısı Soslu Susamlı Börekleri pudra şekeri ve susamla ılık ılık servise sunun.

