KAYISILI AY KURABİYE

100 gr kuru kayısı (sıcak suda yumuşayıncaya kadar bekletilmiş)
4 su bardağı un
1,5 kutu krema
Yarım su bardağı pudra şekeri
Yarım paket margarin

Fırınınızı 175 C ye getirip ısıtın.
Kayısılarınızı süzdürüp küçük küpler halinde doğrayın.
Un, margarin, krema ve pudra şekerini beraberce yoğurarak yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın.
Hamuru 20 eşit parçaya bölün.
Herbir parçayı elinizle yuvarlayıp bastırarak yassılaştırın ve avuç içi büyüklüğünde açın. Ortalarına kayısıyı paylaştırıp rulo biçiminde sarın. İki ucunu bastırarak kapatın.
Tezgahta ileri geri yuvarlayarak biraz uzatın. İki ucunu ortaya doğru bükerek ay şeklini verin. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Sıcak fırında üzeri hafifçe pembeleşinceye kadar pişirin. Fırında alıp soğuduktan sonra pudra şekeri serperek servis yapın. Fırında alıp soğuduktan sonra pudra şekeri serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125027 • adı:Kayısılı Ay Kurabiye • gönderen:bakırdan • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:23