



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI HAMUR KIZARTMASI

1 su bardağı yoğurt  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 tutam tuz  
Yeteri kadar un  
Kayıslı karışım için:  
10 adet taze kayısı  
1 çay bardağı şeker  
Kızartma yağı

Hamur malzemesiyle ele yapışmayan, yumuşak bir hamur yapılır. 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada kayısının çekirdekleri çıkarılır ve ufak doğranır. Üzerine şeker eklenir. Kayıslar gevşeyene kadar pişirilir. Hamur 1 santim kalınlığında açılır. Çay bardağıyla kesilir. Sıcak yağda kızartılır. Servis tabağına konur. Üzerine kayıslı karışım gezdirilir.