



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI HANIM PARMAĞI

125 gr + 1 tatlı kaşığı tereyağı
125 gr kurutulmuş kayısı (bir gece suda bırakılmış)
300 gr (1+1/4 su bardağı) toz şeker
180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 kahve kaşığı tuz
2 yumurta
1 çay kaşığı vanilya esansı
90 gr (1/2 su bardağı) ceviz (ince dövülmüş)
60 gr (1/2 su bardağı) pudra şekeri

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız. Bir tatlı kaşığı yağla 20X20 cm'lik fırın tepsisini yağlayınız.

Kayisıları içinde bıraktığınız sudan çıkarıp çok ince kıyarak bir kenara bırakınız.

Büyük boy derin bir kasede kalan 125 gr yağ ile 60 gr (1/4 su bardağı) toz şekeri krema haline gelinceye kadar vurarak çırpıp, 125 gr (1 su bardağı) un katarak ekme içi görünümü alana kadar yediriniz. Karışımı kek kabına bastırarak yayıp, fırında 25 dakika, hamur hafifçe kızarana kadar pişiriniz.

Bu arada, orta boy bir kasede kalan unu 1/2 su bardağı kabartma tozu ve tuzla karıştırınız. Başka bir kasede de yumurtaları kalan 240 gr (1 su bardağı) toz şekerle ekleyip iyice karıştırınız.

Yumurta-şeker karışımını devamlı karıştırarak yavaş yavaş unlu karışımın bulunduğu kaseye ekleyip vanilya esansı, kıyılmış kayisılar ve cevizi katarak iyice karıştırınız.

Karışımı hafif kızarmış kekin üstüne döşeyip kek kabını tekrar fırına sürerek 30 dakika daha pişiriniz.

Keki fırından çıkarıp bir kenarda ılımaya bırakınız.

İlınınca 1,5X2,5 cm'lik dörtgenler halinde kesip pudra şekerinde yuvarlayarak ılık yada soğuk olarak servis ediniz.