



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KUKİ

50 gram sana hamurışı
1 su bardağı dövülmüş fındık
1 su bardağı kuru kayısı
Yarım su bardağı toz şeker
2 adet yumurta beyazı
1 yemek kaşığı hindistan cevizi

Kuru kayısıları ince ince kıyın. Yumurta beyazı ve toz şeker ve sana hamurışını bir kabın içerisinde karıştırın. İçine dövülmüş fındık, Hindistan cevizi ve kayısıları ilave ederek karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Yapmış olduğunuz bu karışımdan bir tatlı kaşığı alarak kağıdın üzerine aralıklarla dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika kadar pişirin. Servis tabağına alarak servise sunun.