



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI SANDVIÇ KURABİYESİ

3 orba kaşığı yoğurt
100 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Ayrıca:
3 kayısı
4 ilek
1 ay bardağı toz şeker
Kayısı reçeli

Yoğurt ve tereyağını elinizle ezin, yumurta, şeker koyup yoğurmaya devam edin. Üzerine hepsini bir kaptan harmanladığınız un, kabartma tozu ve vanilyayı aktarın. Yaklaşık 2,5 su bardağı un alıyor. Her un aynı olmadığı için, kulak memesi kıvamında hamur olana dek siz yine de un ekleyip kurabiye hamurunu hazırlayın. Bu hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın ve tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin. Kurabiyeler pişerken kayısıları rendeleyin, çilekleri ekleyip hepsini püre haline getirin. Kurabiyeler fırından çıkınca kayısı reçeli sürüp birbirine yapıştırın. ilekli kayısı püresine batırın, ardından şekere bulayıp tabaklara dizin. Kayısı yapraklarıyla süsleyip ikram edin.