KIZARMIŞ KAYISI BÖREKLERİ

Börek için:
1+3/4 su bardağı ricotta peyniri
150 gr taze kayısı
3/4 fincan un
4 adet yumurta sarısı
2/3 su bardağı toz pudra şekeri
1 yemek kaşığı limon suyu
Tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Sos için:
150 gram taze kayısı
5 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı limon suyu

Börek: Küçük bir kasede peynir, kayısılar, unu karıştırın. Geniş bir kasede ise yumurta sarısı, pudra şekeri, limon suyu ve bir tutam tuzu karıştırın.
Ricottalı karışıma, yumurtalı karışımı ekleyerek iyice karışmalarını sağlayın.
Hazırladığınız hamuru, katılaşana kadar yani yaklaşık 15 dakika kadar, üzeri kapalı olarak buzdolabında bekletin.
Bu esnada sosu hazırlayın: Rondonun kasesinde kayısıları, toz şekeri ve limon suyunu püre haline getirin ve bir kenara ayırın.
Sosu da hazırladıktan sonra ağır bir kızartma tavasında, kızartma için sıvı yağı kızdırın. Hamuru köfte, her biri 1 yemek kaşığı büyüklüğünde olacak şekilde, sekizerli olarak kızartmaya hazırlayın. Sekizerli olarak hazırladığınız hamurlar, puf halini alıp, rengi altın rengi olana kadar, yaklaşık 45 saniye kızartın.
Delikli bir kaşık ile pişen hamurları, altına peçete yerleştireceğiniz servis tabağına aktarın ve üzerine pudra şekeri serpin.
Kızartmaları oda sıcaklığında sosu ile servis edin.

Not: Kızartma yaparken hamur çok yumuşamış olursa, tekrar buzdolabında bekletip, kızartmaya devam edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:124135 • adı:Kızarmış Kayısı Börekleri • gönderen:merve gür • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:28