



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI ÇÖREK

1 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya
15 adet kuru kayısı
2 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Ilık su maya ve şeker karıştırılır. Üzerine kayısı hariç diğer malzemeler eklenerek yumuşağa yakın kıvamda bir hamur yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda 45 dakika dinlendirilir. Sonra ince doğranmış kayısı eklenir, yoğrulur. Kayısılı hamur yarım saat daha dinlendirilir. Hamur baston gibi 2 karış boyunda uzatılır. Sonra bıçakla 2 parmak eninde kesilir. Yağlanmış tepsiye sıralanır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz üzerine pudra şekeri serpilir.