



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU KAYISILI KURABIYE

MALZEME

350 g kuru kayısı,
300 g badem ezmesi,
1 çorba kaşığı portakal suyu,
150 g pudra şekeri,
2 çorba kaşığı portakal marmelatı,
2 portakal,
150 g şeker.

1. Kayısları ve badem ezmesini minik küpler halinde kıyın, portakal suyu ile karıştırın, üstüne kapatın ve 2 saat bekletin.
2. Pudra şekerini, marmelatı, badem ezmesi ve kayısları pürsüz hamur haline getirin.
3. Portakalları kaynar su ile yıkayın ve iyice kurulaşın. Portakal kabuğunu rendeleyin ve şeker ile karıştırın. Kayıslı karışımdan küçük toplar yapın, topları portakallı şekerle batırın. Topları folyo üstünde bir gece boyunca kurumaya bırakın.
4. Topları folyoya sarın.

[ML® Kuru Kayıslı Kurabiye için tıklayın](#)