



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜSTÜ KIRINTI HAMURLU KAYISILI KEK

www.miele.com.tr

Hamur için:

200 gr. Labne veya Lor

6 yemek kaşığı Süt

8 yemek kaşığı Zeytinyağı

1 Yumurta

100 gr. Şeker

1 Paket Şekerli Vanilin

1 tutam Tuz

400 gr. Un

1 Paket ve 1 çay kaşığı Kabartma Tozu

Üstüne:

2 kavanoz Kayısı konservesi (her biri 800gr.), süzölmüş

Üstüne serpmeye:

200 gr. Un

125 gr. Şeker

1 Paket Şekerli Vanilin

125 gr. Tereyağı, küp küp kesilmiş

1/2 çay kaşığı Tarçın

Labne veya Lor, yumurta, şeker, şekerli vanilin ve tuz karıştırılır. Yarı kabartma tozu karıştırılmış una ilave edilir ve kalan birlikte yoğurulur.

Hamuru tepsinin üzerine yayın. Yarım kayısıları üstüne dizin.

Un, şeker, şekerli vanilin, tereyağı ve tarçın, serpmek için yoğurulur ve meyvelerin üzerine dağıtılır. Altın sarısı pişirilir.