YUFKALI KAYISI

160 gram un, 123 gram tereyağı, 30 gram tuz, 6 gram şeker, 1 yumurta ve 80 gram sıcak sütü bir kapta karıştırıp, hamur tahtasında iyice yoğurunuz. Sert olursa, biraz daha süt koyup yumuşatınız. Kuru kayısı haşlayarak süzünüz; biraz tozşekerle ezmesini yapınız. Bir miktar bademin iç kabuğunu çıkarıp bıçakla kıyarak, ezmeye karıştırınız. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp çay fincanı tabağı gibi yufka açınız, ezmeden, bir miktar yufkanın kenarına koyup çok gevşek sararak, dibi yağlı bir tepsiye diziniz; renginin beyaz kalması için üstüne yağlı bir kâğıt örterek fırına sürünüz. Pişince üstüne tozşeker serpiniz.

© lezzetler.com tarif no:54971 • adı:YUFKALI KAYISI • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:56