



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

10 DAKİKALIK KAYISI TATLISI

<https://migros.com.tr>

3 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı badem
3 yemek kaşığı şeker
6 kayısı

1. Fırını önceden 200 derecede ısıtın.
2. Pişireceğiniz kabı tereyağı ile yağlayın.
3. Badem ve kahverengi şekeri mutfak robotunda bademler ince ince doğranana kadar işlemiden geçirin.
4. Tereyağı ekleyin, tamamen karışmaya kadar işleme devam edin.
5. İkiye bölünmüş kayısıları kesilmiş kısımları üste gelecek şekilde tereyağı ile yağlanmış tabağa yerleştirin.
6. Yarı kesilmiş kayısıların tepesine kadar badem karışımı ile kaplayın.
7. 15-20 dakika süre ile kayısılar yumuşayınca ve badem karışımı kızılımsı kahverengi oluncaya kadar fırınlayın.
8. Her servis tabağına 3 kayısı yarıya düşecek şekilde aktarma yapın. Sıcak servis yapın.

