



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KAYISI TATLISI

50 gr. toz şeker
1/2 adet limon
75 gr. taze badem (soyulmuş)
30 gr. pudra şekeri
15 gr. tuzsuz tereyağı
500 gr. kayısı
Taze nane

Şeker ve sıkığınız limonun suyunu 200 ml. su ile kaynatarak, şerbet hazırlayın. Bademleri robottan geçirin. Tereyağı ve pudra şekerini ekleyin. Koyu kıvamlı bir hamur elde edin. Kayısları bıçakla yarı ve bölmeden çekirdeklerini çıkartın. Hazırladığınız içle doldurup ısıya dayanıklı fırın kabına dizin. Şerbeti ekleyip 180 °C'de 25-30 dakika pişirin ve nane yapraklarıyla soğuk servis edin.

