



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM NEŞESİ

Elif Korkmazel

2 yumurta
1,5 çay bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
7 adet kuru kayısı
1 çay bardağı kuru üzüm
5 adet kuru erik
1 çay bardağı ceviz
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Derin bir kabın içine yumurtaları kırıp iyice çırpın. Yumurtanın üzerine şekeri ekleyin ve beraber 3 dakika çırpın. Sıvı yağı, sütü üzerine ilave edip karıştırın. Yavaş yavaş unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da ekleyin. Boza kıvamından biraz sulu bir karışım olacaktır. Kuru kayısı, erik ve üzümü çok ince bir şekilde kıyın, üzerine kıyılmış cevizi ekleyin. Yağlanmış unlanmış küçük kek kalıplarına paylaşın. 170 derecedeki fırında 20 dakika pişirip fırından alın. Soğuyunca kaplarından çıkartıp üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.