



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KAYMAK

500 gr. kaymak
250 gr. kayısı marmeladı
200 gr. çekilmiş antepfıstığı
Tuz
4 adet yumurtanın akı

Kaymağın yarısını ısıya dayanıklı bir fırın kabına döşeyin. Üzerine marmeladı yayın, fıstıkları serpin. Kalan kaymağı üzerine yayın. Yumurta aklarını tuzla kar haline getirip, tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında yumurta akı pembeleşene kadar, beş dakika pişirip, hemen fırından çıkarın.