



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HANIMEFENDİ TATLISI

### Malzeme:

2 fincan pudra şekeri  
3 fincan tereyağı  
1 adet yumurta  
7 fincan un  
200 gr. kuru kayısı  
200 gr. kuru üryanı eriği (mürdüm eriği)  
Kabartma tozu  
1 tutam tuz

### Yapılışı:

Bir fincan tereyağı ile tepsiyi yağlayın. Üzerine 1 fincan unu serpin. Unun fazlasını dökün. Yumurta ve pudra şekerini blendırdada çirpin. 2 fincan tereyağını, tuzu, kabartma tozunu ve unu sırayla ilâve edip, hamuru yoğurun. Tepsiye elinizle yayararak yerleştirin. Üzerine soğuk suda yumuşayınca kadar beklettiğiniz kayısı ve erikleri dizerek süsleyin. Orta ısıdaki fırında, üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

---