



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYIKÇIKLAR

Malzemesi:

250 gr. un

1 yumurta

125 gr. şeker

1 paket vanilya

125 gr. tereyağı

Açmak için un

yağlamak için margarin.

İçine:

4 çorba kaşığı kayısı marmeladı

4 yumurta akı

200 gr. şeker

2 çorba kaşığı Vişne suyu

250 gr. çekilmiş badem.

Garnitür için:

50 gr. badem

1 çorba kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı:

Unu bir kaba koyun, ortasını açın. içine yumurta şeker, vanilya koyun. Tereyağını parça parça unun kenarlarına koyun. Dıştan içe doğru hamuru yoğurun. 30 dakika buzdolabında hamuru dinlendirin. Tezgah üzerinde yarım santim kalınlığında açın. Parça parça kayık şekli verin. Kayısı marmeladı sürün. Yumurta akını çırpın. Bu arada şeker ve vişne suyunu ilâve edin. Çekilmiş bademi katın. Badem ve pudra şekeri ile süsledikten sonra önceden kızdırılmış fırında 30 dakika pişirin.

Not: Yapacağınız küçük kayıkçıklar tepsiye yapışır, tepsiyi biraz ısıtıp, kayıkçıkları ıslak bir spatula ile kaldırarak tepsiye çıkarabilirsiniz.