



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISI DOLMASI LOKMASI

Gereçler:

16 iri kuru kayısı (bir gece önceden suda bırakılacak)

40 gr tereyağı ya da margarin

150 gr su

2 yumurta, çırpılmış

Kızartma için yağ

Kiraz şekerlemesi ya da haşlanmış badem

50-75 gr şeker.

Kayısları bir gece önce ıslattığınız sudan çıkarın ve bir tarafa sularının süzülmesi için bırakın.

Tereyağını su içinde ateşin üzerine koyarak eritip kaynatın ve unu yavaş yavaş karıştırın. Hafif ateşin üzerinde hamur düzgün bir top haline gelene dek tahta kaşıkla karıştırın. Azar azar çırpılmış yumurtaları eklerken, her keresinde çirpin.

Suyu, süzülen kayısların içini, zencefil ve kiraz şekerlemesi ya da haşlanmış bademle doldurup, içlerine koyduklarınızın çıkmaması için elinizle sıkıştırın.

Yağı iyice kızdırın. Hamurdan yemek kaşığı ile parçalar alıp, çay kaşığı ile bunları tavadaki yağın içine iteleyin.

İyice kabarıp gevrekleşene ve kızarana dek tavada tutun.

Kızaranı tavadan alıp, kaşığın sapı ile yararak ortasındaki boşluğa, doldurulmuş kayısları yerleştirin. Şekerde yuvarlayıp, soğumadan servisini yapın.

---