



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI DOLMASI

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

2 olgun kayısı  
1 yumurta akı  
1 tutam tuz  
50 g şeker  
50 g öğütülmüş badem  
2 çorba kaşığı file badem

Kayısları kaynayan suya daldırıp soğuk suyla şok edin ve kabuklarını soyun. İkiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın.

Yarım kayısları kesilmiş yeri yukarı gelecek şekilde porselen kalıba yerleştirin.

Yumurta akını tuzla çırpın, porsiyonlar halinde şeker ekleyerek çırpmaya devam edin.

Öğütülmüş bademleri ekleyip karıştırın. Bademli karışımı yarım kayısların üzerine dağıtın, üstüne badem yapraklarını serpiştirin. Kalıbı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

