



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI KITIRI

<https://migros.com.tr>

1/2 tereyağı
1/2 fincan esmer şeker
1/3 fincan un
1/2 fincan yulaf
1/4 çay kaşığı tarçın
1/3 fincan atepfistiği
Bir miktar dolgu malzemesi
4 adet kayısı
12 çilek
1/2 fincan şeker
2 çay kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı mısır nişastası
Tuz

1. Kıtırın içeriğinde bulunan tüm malzemeleri orta büyüklükte bir kase içinde birleştirin.
2. Tereyağı katılana ve karışım küçük yığınlar oluşturana kadar parmağınız ile hep birlikte ovalayın.
3. Karışım soğuyana kadar en azından 30 dakika süreyle ve bir gece boyu dondurun.
4. Fırını önceden 350 derece ısıtın.
5. Derin olmayan bir yuvarlak pişirme tabağına ya da turta tabağına tereyağı ile kaplayın.
6. Tüm dolgu malzemelerini orta büyüklükteki bir diğer kase içinde birleştirin.
7. Bu malzemeleri pişirme tabağına aktararak üzerine kıtırları yerleştirin.
8. Merkezde kabarcıklar oluşana ve kıtır kahverengi bir kıvam alana kadar yaklaşık kırk dakika süreyle fırında pişirin.
9. Yaklaşık 20. Dakika süreyle soğumaya bırakın.
10. Sıcak olarak yada oda ısısında dondurma ile birlikte servis yapın.

