



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELATLI DAİRELER

250 gr. margarin
80 gr. şeker
1 paket vanilya
75 gr. çekilmiş badem
300 gr. un
1 bıçak ucu ile tarçın
açmak için un
150 gr. kayısı marmeladı
sürmek için 1 yumurta sarısı

Oda sıcaklığında yumuşamış olan margarini bir kaba koyun. Şeker ve vanilya ile köpürünceye kadar çırpın. Çekilmiş badem, un ve tarçını ilâve edin. Kabın üzerini örtün ve buzdolabında 60 dakika dinlenmeye bırakın. Sonra hamuru unlanmış olan bir tepsi üzerinde veya tezgahta yarım santim kalınlığında açın. Hamurun yansından 8 cm. çapında yuvarlak parçalar kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. üzerlerine kayısı marmeladı sürün. Kalan hamurdan 1/2 cm. genişliğinde bandlar kesin. Her hamurun üzerine bunları çapraz olarak yerleştirin ve tepsiyi fırına vererek 15 dakika pişirin.

[ML® Kayısı Bar için tıklayın](#)