



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISILI BETTY

500 gr tatlı kayısı  
100 gr pudra şekeri  
100 gr taze beyaz ekmek kırıntısı  
Bir portakalın suyu ve kabuğunun rendesi  
75 gr tereyağı, eritilmiş  
Servis için hazır krema ya da kaymak

Kayısıları yıkayıp ortalarından yarararak çekirdeklerini çıkarınız. Şekeri, ekmek kırıntılarını, portakal kabuğu rendesini karıştırın. 1/2 kg'lık fırına dayanıklı bir kabı yağlayın. Kayısı yarımalarının çekirdek çıkan kısımları yukarı gelecek şekilde bir sıra dizin. Daha sonra bir sıra ekmek kırıntıları olmak üzere yağlanmış kalıbı doldururken, her sıranın üzerine erimiş tereyağından serpiştirin. En son kat, üzerine tereyağı serpiştirilmiş ekmek kırıntılarından oluşmalıdır. Orta ısıdaki fırında 45 dakika, kızarıp gevrekleşene dek pişirin. Sıcakken krema ile servisini yapın.

Not kayısılar iriyse biraz küçültülmelidir.