



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI BİSKÜVİ

2 bardak un
2 bardak toz şeker
4 kahve kaşığı tuz
1 bardak tereyağı
3 bardak yulaf unu
6 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı rende limon kabuğu.
İç malzemesi:
2,5 bardak toz şeker
2,5 bardak su
6 çorba kaşığı un
1 kahve kaşığı tuz
4,5 bardak kıyılmış kayısı kurusu
2 çorba kaşığı limon suyu

Kuru kayısıyı iyice yıkadıktan sonra bir kaba koyun ve üstüne bol su ilave edin. Kayısılar yumuşayınca suyunu süzün ve ince ince kıyın. Su, toz şeker ve kayısıları ağır ateşte pişirin. Tuzu da ilave edin. Unu çok az suyla karıştırın. Sonra kayısıyı katarak karıştırın ve top top olmasını önleyin. Kayısı marmelat halini alınca ocaktan indirin. Üstüne limon suyunu döküp iyice karıştırın. Soğumaya bırakın. Başka kapta, un, şeker, tuzu karıştırın. Tereyağını da katarak krema kıvamına gelene kadar iyice karıştırın. Yulaf ununu da katarak karıştırın. Limon ve rende limon kabuğunu da katarak karıştırın. Tepsiyi yağlayın. Malzemenin yarısını tepsiye dökün. Üstüne kayısı karışımını yayın. Tekrar malzemeyi yayarak kayısının üstünü örtün. Orta sıcaklıktaki fırında 40 dakika kadar pişirin. Tepsiyi fırından alarak soğutun. 2,5 cm. eninde ve 5 cm. boyunda parçalar halinde kesin. 32 bisküvi elde edeceksiniz.

[ML® Kayısı Bar için tıklayın](#)