



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI BÖREK (MALATYA)

2 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
2,5 su bardağı un
İçi için:
200 gram ceviz içi
1 çay bardağı sıvı yağ
20 adet kuru kayısı
1 tutam tarçın

Hamuru yoğurmak için yumurtaların bir tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırıp kalanını kabın içine alın. Limon suyu ve karbonatı köpürtün, yoğurdun içine dökün. Sıvı yağ, yoğurt, tuz, kabartma tozu ve unu yumurtayla yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 5 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp iki parça haline getirin. Bir parçasını tepsiye yerleştirin ve üzerine de cevizi, tahini, ince doğranmış kuru kayısıları, sıvı yağı ve tarçını karıştırıp sürün. Diğer hamuru üzerine yerleştirip yumurta sarısını sürün. İstenirse susam da serpilebilir. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak olarak ikram edin.