



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ÇITIR

Alt kısım için:

1 çorba kaşığı toz şeker

10 adet kayısı

Üzeri için:

2 çorba kaşığı toz şeker

2 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı un

Öncelikle kayisıların çekirdeklerini çıkartın ve iri bir şekilde doğrayın. Doğradığınız kayısıları fırın tepsisine yayın ve üzerine toz şeker serpiştirin. Üzeri için soğuk tereyağı, un ve toz şekeri bir kabın içerisinde alın. Parmak uçlarınızla malzemeleri karıştırarak birbirine yedirin. Malzemeleri iki elinizin arasına alarak ufalanacak şekilde karıştırın. Kum tanesi gibi olan hamuru kayisıların üzerine ufalayarak ekleyin. Fırın tepsisini 180 dereceli fırına atarak yaklaşık 40 dakika pişirin.

