



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ÇUBUK

4 su bardağı un
3 su bardağı tozşeker
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı kabartma tozu
250 gr tereyağı
5 çorba kaşığı hindistancevizi
200 gr çekilmiş ceviz
1 kavanoz kayısı kompostosu
Süslemek için:
Ceviz içi
Krem şanti
Ahududu

Tereyağını küçük parçalara bölün. Una tozşeker, tuz, kabartma tozu, hindistancevizi, tereyağı ve cevizi ilave edip yoğurun.

Hazırladığınız karışımın yarısını yağlanmış düz bir fırın kalıbına yayın. Üzerine kayisıları yerleştirin. Kalan karışımla kayisıların üzerini kaplayın.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Soğuyunca ceviz içi, krem şanti ve ahududu ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.
