



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI GALET

Malzemeler:

2 orba kaşığı un (alışacağımız zemini unlamak için)

Taze kayısı (galet başına 4 adet)

Milföy hamuru

1 orba kaşığı toz şeker

12 cm. apında yuvarlak pasta kalıbı (Kalıbınız yoksa bir neskafe fincan tabağını da kalıp olarak kullanabilirsiniz)

Merdane

Pudra řekeri

Yapılışı:

Milföy hamurundan bir parça kesiyoruz. Zemine un serptikten sonra yarım santim kalınlığa gelene kadar hamuru açıyorsunuz.

Kalıbı kullanarak hamurdan daire şeklinde parçalar elde ediyoruz.

Kayısıları ortadan ikiye ayırıp çekirdeklerini çıkartıyoruz. Her kayısı parçasını boydan üçe ayırıyoruz. Kayısıları milföy hamurunun üzerine diziyoruz. Kayısılar piştiğinde küşüldüğü için mümkün olduğu kadar sık sık diziyoruz.

Üzerine toz řeker serpiyoruz. Tepsiye diziyoruz. Milföy hamuru

yağlı olduğu için tepsiye dizerken ayrıca tepsiyi yağlamamız gerek yok. 170 derece fırında 20 dakika pişiriyoruz. Üzerine pudra şekeri serperek servis yapıyoruz.