



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI KAZANDİBİ

6 adet olgun kayısı
75 gr toz şeker
100 gr tatlı lor peyniri
1 adet yumurta
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı irmik
75 gr un
1 çorba kaşığı pudra şekeri
2 tepeleme çorba kaşığı margarin

Kayısıları ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın, tozşeker ile birlikte blendırda püre haline getirin.
Bir çukur kaptta kayısılarla, çatala ezdiğiniz lor peyniri, yumurta, vanilya, irmik, un ile karıştırın.
Fırın kabını yağlayın, kayısılı karışımı içine yayın.
Üzerine küçük parçalar halinde margarin ve önceden 200 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.
Fırından çıkarıp üzerine pudraşeker serpin, fırının ızgarasını çalıştırıp pudraşeker karamel rengini alana kadar 3-5 dakika daha pişirin ılık veya soğuk servis yapın.