



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KURABIYE

250 gr. un
175 gr. tereyağı yada margarin
1 paket vanilya
75 gr. ekşi krema
yarım tatlı kaşığı kabartma tozu
1 kilo kayısı
50 gr. antepfıstığı
1 yumurta
1 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı kayısı reçeli

Unu dolaptan çıkardığınız ve ufak parçalara kestiğiniz yağı, vanilyayı, kremayı ve kabartma tozunu birlikte karıştırıp yoğurun, folya kağıdına sarın ve 30 dakika buzdolabında tutun. Kayısları ufak parçalara kesin, fıstıkları irice parçalara kesin. Yumurtanın akını, kayısları ve fıstıkları birlikte karıştırın. Hamuru 25x30 santim büyüklüğünde açın, kayısı malzemeyi üzerine sürün, sonra hamuru uzun tarafından başlayarak rulo yapın, 3 santim genişliğinde parçalara kesin. sonra bunları parşömen kağıdı yaydığınız tepsiye dizin. Yumurta sarısıyla sütü karıştırıp bunu kurabiyelerin üzerine sürün ve önceden ısıttığınız fırında 30 dakika pişirin. Soğutun. Kayısı reçelini ısıtın, süzgeçten geçirin ve kurabiyelerin üzerine sürün.