



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI KURABIYE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Çay Bardağı su
- 2 Adet yumurta
- 1 Adet portakal kabuğu rendesi
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Çay Bardağı toz şeker
- 6 Adet kayısı
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı süt

Karıştırma kabına 2 yumurtayı kırın üzerine 1 çay bardağı sütü,sıvıyağı,margarini,suyu pudra şekerini çırpın. Alabildiği kadar ununu,kabartma tozunu ilave edin ve yumuşak bir hamur elde edin. Kayısıları küp şeklinde kesin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ve yuvarlak şekil verip ortasına kayısıyı koyun ve hamuru kapatın.Toz şekere üst tarafını batırın ve fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 drecelik fırında hafif kızarana dek pişirin.