



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KURABIYE

- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- İçi için:
 - 150 gram kayısı
 - 1 çay bardağı şeker
 - 20 gram toz badem

Kayısıları küp doğrayın, şekerle tencerede 10 dakika pişirip ezin. İçine bademleri ekleyip soğumaya bırakın. Hamuru için, yoğurma kabında yumurta sarısı, yoğurt, vanilya, tereyağı, sıvı yağ ve şekeri iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine kabartma tozunu biraz unla karıştırıp ekleyin. Yumuşak, ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek azar azar un ekleyin. Hamuru unlanmış tezgâhta açıp bardak ağzıyla kesin ya da elinizle top top yapıp tepsiye dizin. Üzerine kayıslı karışımdan yerleştirip kenarlarını katlayın. Kapalı yeri alta gelecek şekilde tepsiye dizin, 180 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Fırından alıp üzerine isterseniz pudra şekeri serpin.