



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI VE BADEMLİ KANEPELER

200 gram kuru kayısı
200 gram file badem
100 gram tozşeker
5 adet yumurta akı
2 yemek kaşığı tereyağı

Kuru kayısıları küçük küpler halinde doğrayın. Bir kabın içine file badem, şeker, yumurta akı ve tereyağı koyup iyice karıştırın. Yağlı kağıt serili bir tepsiye (az yağlanmış teflon tepsi de olur) karışımı dökün ve 180 C önceden ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkıp, biraz ılınınca tezgaha ters çevirip yağlı kağıdı üzerinden alın ve küçük kare parçalar kesin. Kalıptan çıkarırken şekilleri bozulursa üzülmezin, dağılan parçaları hafif ılıkken elinizle yuvarlayıp, küçük toplar yaparak soğumaya bırakabilirsiniz., Yada top şekli vererek fırında pişirin.

