



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ KAYISI ÇÖREĞİ

200 gr un
1/4 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı hindistancevizi tozu
100 gr tereyađı ya da margarin
100 gr kuru kayısı, ince kıyılmış
50 gr kestane, kıyılmış
75 gr řeker
2 yumurta, hafif çırpılmış
5 yemek kaşığı süt
2 ay kaşığı kabartma tozu

400 gr'lık dikdörtgen kalıbı yağlayın. Un, tuz ve hindistancevizi tozunu ve kabartma tozunu eleyin. Tereyağı ya da margarini, karışım ekmek kırıntılarını andırana dek un ile ovalayın. Kayısı, kestane ve şekeri ekleyin. Ortasında bir ukup açıp, yumurtaları ve sütü koyup yumuşak bir hamur yapın. Gerekirse biraz daha süt ekleyebilirsiniz. Hazırlanan kalıba dökün ve orta ısıdaki fırında 1 saat ya da batırdığınızda kúrdan temiz çıkacak duruma gelene dek pişirin. 5 dakika kalıpta beklettikten sonra çıkarıp soğumaya bırakın ve dilimleyip yađ sürerek servisini yapın.