



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖPÜKLÜ KAYISI TATLISI

- 3 su bardağı süt
- 2 yumurta sarısı
- 1 su bardağı kayısı suyu
- 1 su bardağı toz şeker
- 5 çorba kaşığı un
- 1 limonun rendesi
- 600 gram kayısı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 2 yumurta akı
- 1 paket vanilya

Kayısların çekirdeklerini ayıklayıp 4'e bölerek büyük dikdörtgen borcama aralıksız yerleştirin. Muhallebiyi hazırlamak için tüm malzemeyi el blenderıyla çırparak ocakta pişirip tekrar çırparak kayısların üzerine döküp yayarak soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde yumurta aklarını köpükleşene kadar çırparak, vanilya ve toz şeker ve yağını ilave ederek tekrar çırpın. Çırtığınız malzemeyi soğuyan muhallebinin üzerine döküp yayarak 150 derece fırında üzeri hafifçe kızarana kadar pişirin. Soğutarak servis yapabilirsiniz.

