



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI BAR

- 1 su bardağı kuru kayısı
- Yarım bardak tuzsuz badem
- 5 yemek kaşığı bal
- 4 yemek kaşığı fıstık ezmesi
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı toz tarçın
- 1 tatlı kaşığı hindistancevizi

Kuru kayısıları küp küp doğrayın. Bademleri 2[?]ye bölün. Küçük bir tencereye tereyağını, bal ve fıstık ezmesini koyun. Kısık ateşte yağ eriyene kadar malzemeleri karıştırın. Tereyağı eridikten sonra içerisine sırasıyla kuru kayısıları, toz şekeri, bademi, toz tarçını ve hindistancevizini ekleyin. Tüm malzemeyi tekrar karıştırın. Fırına uygun küçük bir tepsiyi yağlı kağıt ile kaplayın. Karışımı fırın tepsisine boşaltın ve eşit olarak yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkartın. Soğuyunca arzu ettiğiniz ebatlarda kesin ve servis edin.

