



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KAYIKLAR

Hamur için:

150 gr un

Bir tutam tuz

75 gr pudra şekeri

1 yumurta sarısı

Biraz su

İçi:

200 gr taze meyve (kiraz, çilek, üzüm, mandalina v.s.)

4 yemek kaşığı jöle (vişne, çilek)

1 yemek kaşığı meyve suyu

125 gr krem şanti

Un ile tuzu eleyip, ekme kırıntılarını andırana dek tereyağı ya da margarin ile ovuşturun. Şeker, yumurta sarısı ve biraz tuz ekleyerek sert bir hamur yapın. Unlanmış yüzeye alıp hafif yoğurun. 10x5 boyutlarındaki 12 adet kayık biçimli kalıba bu hamuru döşeyin. Çatalla dip ve yanlarını deldikten sonra orta ısıdaki fırında 10 dakika pişirin. Soğumasını bekleyin ve kalıplardan çıkarın. Hamurdan kayıklarınızın içine meyveleri biçimli şekillerde yerleştirin. Jöleyi meyve suyu ile çok hafif ateşte eritip, meyvelerin üzerlerine sürün. Donana kadar bekledikten sonra, krema torbasına koyduğunuz krem şanti ile kayıkları süsleyin. 12 adet çıkar.

[ML® Kayık Yemeği için tıklayın](#)