



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

KAYISILI BAR



125 gr. margarin
125 gr. tereyađı
1 adet yumurta
1 ay bardađı hindistancevizi
1 su bardađı pudra ekeri
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un
İçi için;
1 kase kayısı kompostosu
Yarım kase fındık
zeri için;
Yarım kase kayısı marmelatı
Yarım kase fındık

- # Mevcut margarinle orta büyüklükte kare fırın kabı yağlanır.
- # Yođurma kabına yumurta, pudra ekeri ve oda ısısında yumuamı kalan margarin, tereyağı konur.
- # Parmak uçlarıyla bütün malzeme btnleene kadar karıştırılır.
- # zerine hindistancevizi, unla karıtırılmı kabartma tozu ve ele yapımayan, orta sertlikte bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur iki parçaya bölünür, yarısı bastırılarak fırın kabına yerleştirilir. zerine suyu szlm, çekirdeği alınmış komposto yerleştirilir, dvlm fındık serpilir.
- # Kalan hamur masada parmak uçlarıyla açılır. Parça, parça kayısı kompostosunun üzerine konur.
- # Önceden birhayli ısıtılmış 200 derece fırına verilir, açık pembe renkte pişirilir.
- # Fırından çıkar, çıkmaz üzerine kayısı marmelatı sürülür, fındık serpilir.
- # Sıcakken bıçakla dikdörtgen şeklinde kesilir.
- # Tamamen soğuyunca fırın kabından alınarak servise sunulur.

Not: zerine dizilen hamur parçaları pime ısıyla eriyip birleşir.