



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

KAYISILI BAR



125 gr. margarin
125 gr. tereyağı
1 adet yumurta
1 çay bardağı hindistancevizi
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için;
1 kase kayısı kompostosu
Yarım kase fındık
Üzeri için;
Yarım kase kayısı marmelatı
Yarım kase fındık

- # Mevcut margarinle orta büyüklükte kare fırın kabı yağlanır.
- # Yoğurma kabına yumurta, pudra şekeri ve oda ısısında yumuşamış kalan margarin, tereyağı konur.
- # Parmak uçlarıyla bütün malzeme bütünleşene kadar karıştırılır.
- # Üzerine hindistancevizi, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan, orta sertlikte bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur iki parçaya bölünür, yarısı bastırılarak fırın kabına yerleştirilir. Üzerine suyu süzölmüş, çekirdeği alınmış komposto yerleştirilir, dövölmüş 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 sürölür, fındık serpilir.
- # Sıcakken bıçakla dikdörtgen şeklinde kesilir.
- # Tamamen soğuyunca fırın kabından alınarak servise sunulur.

Not: Üzerine dizilen hamur parçaları pişme ısıyla eriyip birleşir.