



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAVRULMUŞ KAYISILI LİMONLU TARTOLET

4 adet taze kayısı (ikiye bölünmüş ve kalınca kesilmiş)
3 su bardağı kuru hindistancevizi
1 büyük çay bardağı pudra şekeri
6 adet yumurta beyazı
Yeterince su
1.5 bardak limonlu krema
2 yemek kaşığı margarin

Fırını önceden ısıtın. Kayısları pişirme kağıdına koyup yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika kavurun. Fırından çıkartın ve soğumaya alın. Pudra şekerini, sana hamurışı yağını, Hindistancevizini ve yumurta beyazlarını bir kasede karıştırın. Gerekirse biraz su ekleyin. Muffin kaplarına karışımı yayın. Yaklaşık 15 dakika pişirin ve fırından çıkartarak kenara soğumaya bırakın.

Karışımları soğuduğu zaman dikkatlice kaplardan çıkartın. Ortalarındaki boşlukları limonlu kremayla doldurun. Üzerine kavrulmuş kayısları koyun. Servis edin.