



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI DONDURMALI TART

- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı normal un
- 1,5 su bardağı kepekli un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 5 top vanilyalı dondurma
- 3 top karamelli dondurma
- 5 çorba kaşığı kayısı reçeli

Derin bir kabin içinde yumurta, süt, şeker ve sıvı yağı karıştırın. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyin. Bu karışımın yarısını yağlanmış unlanmış kalıbın içine dökün. Akışkan bir kıvamda olan bu harcı tepsiye döşeyin. Daha sonra içleri boş olarak 180 derecedeki fırına verip 30 dakika pişirin. Fırından aldığınız tartı soğumaya bırakın. Soğuyunca kayısı reçelini biraz suyla açıp sürün. Fıstıkları da serpin. Dondurmaları birbiriyle karıştırıp üzerine paylaşın ve hemen ikram edin.

