



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KOLAY TART

½ kase taze kayısı
2 çorba kaşığı kayısı receli (marmelat)
50 gr. margarin (tereyağ)
100 gr. fındık (iri dövülmüş)
2 yemek kaşığı esmer şeker
3 yemek kaşığı un
Vanilyalı dondurma ile servis yapabilirsiniz

Marmelat ve taze kayısıları 10dk. pişirin. Bir fırın kabına alın. Üzerine fındık ,şeker ,un ve terayağı karıştırarak irmik şeklinde hazırlanmış hamuru fırın kabına yerleştirin. 15 dk.180 derecede fırına verin.
