



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TART

- 12 adet kayısı
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı irmik
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 2 paket vanilya
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı çiğ badem

Kayısıları çekirdeklerinden ayırıp irice doğrayın. Bir kabın içinde şeker ve yumurtayı çırpın ve diğer malzemeleri ekleyip boza kıvamında bir harç oluşturun. Kalıbın içine döküp üzerine doğranmış bademleri ve kayısıları ilave edin. Fırında 200 derecede 30 dakika pişirip çıkartın. Soğuk olarak ikram edin. Dondurma ya da kremayla ikram edin.

