



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TART

500 gr. un
250 gr. margarin
2 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı
3 gr. tuz
50 gr. çekilmiş badem
300 gr. pudra şekeri
2 çay kaşığı kabartma tozu

Un, tuz, kabartma tozu ile beraber çalışılacak yere elenir. Ortası havuz gibi açılır. Margarin, pudra şekeriyle krem gibi yapılır. Yumurtalar ve badem eklenir. Biraz karıştırdıktan sonra unla beraber karıştırılarak hamur haline getirilir. Hamur yağlanmış tart kabına bir santim kalınlığında yerleştirilir. Kenarları kalıbın boyunca yükseltilir. Orta hararettteki fırında pişirilir. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılıp içine bolca kaysı marmeladı sürülür. Üzerine temizlenmiş yarım kayisılar sıralanır ve fırçayla marmelat sürülür.