



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TART

6 adet milföy hamuru
10 adet kayısı
4 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı kayısı reçeli

Tart kalıbını yağlayıp unlayın. Üzerine oda sıcaklığına gelmiş milföy hamurunu kalıbı kaplayacak ve yanlardan da taşacak şekilde dizin. Ortasına şekerle karıştırılmış ve çekirdekleri alınmış kayısıları dizin. 180 derecede 20 dakika kadar pişirip çıkartın. Üzerine kayısı reçelini süzüp ikram edin.
