



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TART

Malzeme

- 1 adet elma
- 125 gram Sana yağı
- 200 gram şeker (1,5 su bardağı)
- 200 gram un (2 su bardağı)
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 10 adet kuru kayısı
- 10 adet bütün ceviz
- Üzeri için:
- 3 yemek kaşığı bal
- Süslemek için:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı

Sana'yı oda sıcaklığında bekletip, yumuşatınız.

Elmanın kabuğunu soyup, küp küp doğrayın.

Kararmaması için doğranmış elmaları limonlu suda bekletin.

Cevizleri ortadan ikiye ayırın.

Kayısıları ortadan dikine kesin.

Derin bir kâse içerisine yumurtaları kırıp, içine şekeri ilave edip, krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Krema kıvamına gelen kadar yumurta ve şekeri çırpınız.

Daha sonra karışıma, yumuşamış Sana'yı ve bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, tarçın ilave edip, iyice karıştırınız.

Sıvı Sana ile yağlanmış tart tepsisine hamuru döküp, kaşığın sırtı ile iyice düzeltiniz.

Doğranmış elmaları, kuru kayısıları ve cevizleri, tart hamurunun içine batırınız.

Üzerine balı sürün.

Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 30?35 dakika pişiriniz.

Piştikten sonra biraz soğutup, üzerine süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpiniz.

Soğuk olarak servis ediniz.