



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TART

Hamuru için:

3 su bardağı un

4 çorba kaşığı tereyağı

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı pudra şekeri

İçi için:

300 gram taze kayısı

1 çay bardağı çekirdeksiz üzüm

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı kayısı reçeli

Hamuru için öncelikle unu, tereyağını ve şekeri elinizle karıştırıp kum haline getirin. İçine yumurtayı kırın. Hamur haline gelince yağlanmış tart kabına elinizle açarak yerleştirin. Kayısıları yıkayıp çekirdeklerini alın. Üzümleri 5 dakika suda bekletip kayısılarla beraber karıştırın, hamurun içine yerleştirin. 1 çorba kaşığı kadar unu üzerine serpin ki pişerken meyvenin bırakacağı suyu çekip sos kıvamı versin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarınca hemen üzerine 1 çorba kaşığı reçeli sürün. Dondurma ile servis yapılabilir.