



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TART

Emine Beder

2 YUMURTA
125 GR.MARGARİN (YUMUŞAMIŞ)
3 ÇORBA KAŞIĞI SÜT
2,5 SU BARDAĞI UN
1 SU BARDAĞI ŞEKER
1 PAKET KABARTMA TOZU
1 PAKET VANİLYA
1/2 LİMON SUYU
1 TATLI KAŞIĞI TARÇIN
YARIM KİLO KAYISI
3 ÇORBA KAŞIĞI HERHANGİ BİR MARMELAT VEYA REÇELİN SULU KISMI

Yumuşamış margarini, şekeri, yumurtaları, limon suyunu, sütü mikserle krem haline gelene dek karıştırılır. Elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyayı ekleyip çıрма teliyle veya mikserin düşük ayarı ile karıştırılır. Kelepçeli kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltılır. (Hamur kek gibi akıcı değil biraz daha katıca olmalı.) Hamurun üzerini spatulayla düzeltelim. Kayısıları yarıdan kesip tartın üzerine yerleştirerek üzerini alüminyum folyo ile kapatıp 170° fırında hamur kenarları pembeleşene kadar pişirip fırından alalım üzerine marmelatı bolca yayıp sürelim.