



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TART

Tart için:

200 gr un

125 gr. tereyağ

50 gr pudra şekeri

1 yumurta sarısı

2 tatlı kaşığı buz gibi su

İçi için:

100 gr Penguen Kayısı Reçeli

100 gr fındık unu

50 gr dilim kayısı

Servis için

3 yemek kaşığı Penguen Kayısı Reçeli

Tüm hamur malzemelerini bir kaba koy ve yoğurmaya başlayın.

Hamurumuz kıvama gelince bir oklava yardımı ile tart kalıbı büyüklüğünde açın.

Yağladığımız tart kabına açtığımız hamuru ser ve uçlarındaki fazlaları alın.

Hamurumuzu tart kabına serdikten sonra Penguen Kayısı Reçeli, dilimlenmiş kayısı ve fındık ununu başka bir kaptaki karıştırıp hazırladığımız hamurun üzerine dökün.

Artan hamuru elimizle açıp tartın üzerine kafes yapın.

Tartımızı 170 derece önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

Tartımız piştikten sonra fırından çıkarıp beklemeye alın.

Bu esnada 3 yemek kaşığı reçeli mikrodalga fırında ya da bir tavada ısıtın.

Isıttığınız reçeli bir fırça yardımı ile tartın üzerine sürüp tartınızı servis edin.



