KAYISILI TART

3,5 su bardağı un
150 gram eritilmiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
2 adet yumurta
1 su bardağı kıyılmış fındık
10 adet taze kayısı
6 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı süt
Vanilya

Öncelikle kayısıların çekirdeklerini çıkartıp ikiye bölün. Hamuru için, süt, şeker, yumurta, kıyılmış fındık, un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip iç harcını hazırlayın. Daha sonra bu hamuru yuvarlak kabın içine yayın. Kayısıları da üzerine yerleştirin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca üzerini süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:98819 • adı:Kayısılı Tart • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:19