



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRANÜL KAHVELİ KURU KAYISILI TART

- 1,5 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı yumuşatılmış margarin
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tane yumurta
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Üzeri için:
- 2 tane yumurta
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı granül kahve
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı Kuru kayısı

Hamuru için margarin ve şekerini bir kaptaki elimizle kurabiye hamuru yapar gibi iyice ezdik. Ardından unu ve kabartma tozunu ekleyip biraz daha yoğurduk. En son vanilya ve yumurtayı ekleyip tam bir hamur elde edene kadar yoğurduk.

Yuvarlak bir tepsiyi yağlayıp, hamuru kenarları yüksek ortası düz ve çukur olacak şekilde yaydık.

Üzeri için ayrı bir kaptaki yumurta ve şekerini kek yapar gibi mikser ile çırttık.

Üzerine yoğurt, kakao, kahve ve unu ekleyip biraz daha çırttık. Kayısıları küp küp doğrayıp, cevizleri kırıp içine ekledik ve karıştırdık. Akışkan olan bu karışımı hamurun üzerine döküp 170'lik fırında 30-45 dakika arası pişirdik.

