



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVRULMUŞ KAYISILI LİMONLU HİNDİSTANCEVİZLİ KÜÇÜK TARTLAR

<https://www.elele.com.tr>

4 taze kayısı, ikiye bölünmüş, çekirdeği çıkarılmış ve kalınca kesilmiş
3 su bardağı kuru hindistancevizi
1 büyük çay bardağı pudra şekeri
6 yumurta beyazı
Su
1.5 bardak limonlu krema

Fırını önceden ısıtın. Kayısları pişirme kağıdına koyup yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika kavurun. Fırından çıkartın ve soğumaya alın. Pudra şekerini, Hindistan cevizini ve yumurta beyazlarını bir kasede karıştırın. Gerekirse biraz su ekleyin. Muffin kaplarına karışımı yayın. Yaklaşık 15 dakika pişirin ve fırından çıkartarak kenara soğumaya bırakın. Karışımları soğuduğu zaman dikkatlice kaplardan çıkartın. Ortalarındaki boşlukları limonlu kremayla doldurun. Üzerine kavrulmuş kayısları koyun. Servis edin.

Not: Tartların hamurunun olabildiğince kalın olması, hem kolay tutulmasını hem de elde dağılmamasını sağlayacak. Eğer elinizde varsa, silikon muffin kapları kullanın. Böylece hamuru piştikten sonra kaptan kırmadan daha kolay çıkartabilirsiniz.

