



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI KREMALI TART

200 gram kayısı

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 çay bardağı şeker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

100 gram tereyağı

1 çorba kaşığı yoğurt

1 yumurta

Krema için:

Labne, süzme yoğurt ve bal

Yoğurma kabının içinde un, şeker, yumurta, vanilya, yoğurt, kabartma tozu ve yağı iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Hamuru açın, yuvarlak şekiller verip tart kalıplarına yerleştirin. Fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. İçi için labne peyniri, süzme yoğurtu balla karıştırıp bir krema hazırlayın ve tart kalıplarının içine paylaşın. Kayısları üzerine dizip soğumaya bırakın. Son olarak üzerine bal sürüp ikram edebilirsiniz.

