



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI JÖLELİ TURTA

Malzemeler:

2 su bardağı un
125 gr. erimiş margarin
1 paket kabartma tozu
1/2 su bardağı toz şeker
1 yumurta
1 paket vanilya
KREMA:
250 gr. süt
1 çay bardağı şeker
2 yumurta
1 çay bardağı un
1 paket limonlu jöle
ÜZERİNE
300 gr. kayısı

Yapılışı:

Yağ, şeker, yumurta çırpılır. Un, vanilya ilave edilir. Kabartma tozuyla beraber hamur yapılır. Yağlı ufak bir kalıba dökülür. 170° de pişirilir.

Krema malzemeleri karıştırılarak muhallebi gibi pişirilir.

Pişmiş ve soğumuş pastanın üzerine soğuttuğumuz krema her tarafına muntazam bir şekilde yayılır.

Üzerine yarım kayısıları dizilip, üzerine limon jölesiyle süslenir.