



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI- KİRAZLI TART

MALZEMELER

Hamuru;
2 su bardağı tepeleme un
125 gr margarin
1 kahve fincanı pudraşeker
1 yumurta
1 çay kaşığı vanilya- biraz limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı baking powder
Kreması;
50 gr margarin
1 çay bardağı tepeleme pudraşeker
2 adet yumurta
1 kahve fincanı badem
1 çay kaşığı baking powder
1 yemek kaşığı tepeleme un
1 yemek kaşığı süt
1 tatlı kaşığı tarçın, biraz limon kabuğu rendesi
Üstü için;
16 adet taze veya kuru kayısı (akşamdan suda bekletilmiş)
1 bardak çekirdekleri çıkartılıp ikiye bölünmüş iri kiraz
2-3 yemek kaşığı kayısı marmelatı

YAPILIŞ TARİFİ

Unun içinde yağı bir bıçakla kıyarak, unla karışmasını sağlayın. Ortasını açıp yumurtayı kırın, pudraşeker, vanilya, limon kabuğu katarak karıştırıp ve hafifçe yoğurarak bir hamur yapın. Hamuru 30 dk dinlendirin. Bir kabin içinde 50 gr yağla 1 çay bardağı tepeleme pudraşekerini karıştırarak krema haline getirin. Yumurtaları teker teker kırıp yedin. 1 tepeleme un, 1 kahve fincanı badem içi, 1 tatlı kaşığı tarçın, biraz limon kabuğu, 1 çay kaşığı baking powder ve 1 yemek kaşığı süt koyup karıştırın. 16 adet taze veya akşamdan ıslatılmış kuru kayısıları ortadan ikiye ayırın. Ortalarına çekirdekleri çıkartılarak ikiye bölünmüş yarımşar kiraz yerleştirin. Altlık hamurunu, hafif unlu yerde, yarım parmak inceliğinde merdaneyle açarak büyütün. Hafifçe yağladığınız bir tart kalıbının içine yerleştirin. Bıçak yardımıyla hamurun dibinde bir kaç delik açın. 200 derecede ısıtılmış bir fırında 10 dk pişirin. Fırından çıkarttığınız tartın üzerine, önce 2-3 yemek kaşığı marmelat sürün. Hazırladığınız kirazlı kayısıları, kesik yeri alta çevrilerek üzerine sıralayın. İkinci maddede açıkladığımız kremayı kayısıların üzerine yayın. Üstüne de 1 kahve fincanı yaprak badem serpiştirin. 175 derece ısıtılmış fırında 30-35 dk pişirin.