



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TART (DİYET)

Malzemeler:

500 gr kayısı
3 yumurta
5 çorba kaşığı süt
2 kahve fincanı un
1 kahve fincanı patates nişastası
1 kahve fincanı tozşeker
Yarım paket kabartma tozu
1 limonun rendelenmiş kabuğu
2 çorba kaşığı light kayısı marmeladı
1 çorba kaşığı bal
1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı:

Kayısıları yıkayıp 7-8 tanesini ayırın. Kalanının çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın. Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Sarıları derin bir kaptaki sütle köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Tozşeker, un, patates nişastası, doğranmış kayısı, kabartma tozu, limon kabuğu ve tarçını ekleyip karıştırın. Yumurta aklarını 1 tutam tuz ilavesiyle ayrı bir kaptaki kar halinde çırpıp karışıma ekleyin.

Otuz cm çapındaki fırın kalıbını yağlayıp hazırladığınız karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin.

Ayırdığınız kayısıları ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkarın ve ince ince dilimleyin. Dilim kayısıları tartın üzerine dekoratif bir şekilde dizin. Bal ile marmeladı bir kaptaki karıştırıp sıcak tartın ve kayısıların üzerine gezdirin. Dilimleyip servis yapın.