



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TART

2 ay fincanı un
7 orba kaşığı katı yağ
1 yumurta
Yarım ay fincanı pudra ekeri
1 paket vanilya
İçi İçin:
1,5 ay fincanı kayısı marmelâti
1 yumurta sarısı
yarım çay fincanı yeşil fıstık rendesi.

Unu, yağ, yumurta, pudra ekeri ile yoğurunuz. Vanilya ve bir tutam tuz ilâve edip hamur elde ediniz. Üzerine nemli bez örtüp 10 dakika dinlendiriniz. Sonra yumurta iriliğinde bir parça ayırıp, kalan hamuru yağlanmış bir tart kalıbına yayınız. Marmelattan 2 kaşık ayırıp kalanını hamurun üzerine yayınız. Ayırdığınız hamurdan ince yuvarlak çubuklar yapıp marmelatin üzerine kafes şeklinde yerleştiriniz. ubukların üzerine yumurta sarısını sürüp, ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından alıp biraz soğuduktan sonra tartı servis tabağına alıp, ayırdığınız marmelatı su ile sulandırıp tartın üzerine muntazam olarak dökünüz. Fıstık rendesini de serpip servis yapabilirsiniz.