



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYISILI TART

### MALZEMELER

- 1 YUMURTA SARISI
- 150 GR. MARGARİN (YUMUŞAMIŞ)
- 2 SU BARDAĞI UN
- 1/2 SU BARDAĞI ŞEKER
- 1/2 PAKET KABARTMA TOZU
- 3 ÇORBA KAŞIĞI SÜT
- 1/2 SU BARDAĞI ŞEKER (KAYISILAR İÇİN)
- TARTIN ÜZERİNE:
- 1 YUMURTA
- 2 SU BARDAĞI SÜT
- 1/2 SU BARDAĞI ŞEKER
- 2 PAKET VANİLYA
- 2 ÇORBA KAŞIĞI UN (TEPELEME)

Unun ortasını açıp yumuşamış margarini, şekeri, yumurta sarılarını, kabartma tozunu, sütü ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. 25-30 cm çapındaki kalıbı margarikle yağlayıp tabanına un serpererek hamuru kalıp büyüklüğünde açıp kalıba yerleştirelim. Hamurun kenarlarını 1/2 cm. kadar yükseltelim. Hamuru çatalla 7-8 yerinden delelim. Tartı 180° ısıtılı fırında üzeri açık pembe renk olana dek pişirelim. Tartı fırından alıp kalıbı içinde soğutarak kalıptan çıkartalım. Tencereye sütü, şekeri, unu, yumurtayı ve vanilyaları alalım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Kremayı ateşten alıp mikserle yarım dk. çırpalım ve soğutarak tartın üzerine yayalım. Kayisıları yarıdan kesip bir tencereye alalım. Üzerine 1/2 su bardağı su ve şeker ekleyerek kayisılar hafifçe diriliklerini kaybedene dek pişirip ateşten alalım. Kayisıları süzgece aktararak suyunu süzdürerek kremanın üzerine yan yana ve aralıksız bir şekilde dizelim. Tenceredeki şerbeti soğutup fırça yardımıyla kayisıların üzerine sürelim. Tartı buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapalım.