



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TART

100 gr. Tereyağ
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı vanilya
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı süt
Kayısı için:
1 yemek kaşığı esmer şeker
300 gr. akşamdan ıslatılmış kuru kayısı
1 tatlı kaşığı tereyağ

Tereyağ, vanilya ve şekeri mikser yardımıyla karıştırın. Daha sonra içine yumurtaları kırın. Unu, sütü ve kabartma tozunu ilave edin. Üzerine 1 yemek kaşığı esmer şeker ve çok az tereyağı ilave edin. 5 dk. Tavadaki kızartın. Tart hamurunu fırın kabına yerleştirip üzerine kayısıları koyup 25-30 dakika 180 derecede pişirin.