



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TART

Malzemeler

- 2 yumurta
- 125 gr. margarin (yumuşamış)
- 3 çorba kaşığı süt
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1/2 limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- yarım kilo kayısı
- 3 çorba kaşığı herhangi bir marmelat veya reçelin sulu kısmı

Yumuşamış margarini, şekerini, yumurtaları, limon suyunu, sütü mikserle krem haline gelene dek karıştırılır. Elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyayı ekleyip çıрма teliyle veya mikserin düşük ayarı ile karıştırılır. Kelepçeli kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltılır. (Hamur kek gibi akıcı değil biraz daha katıca olmalı.) Hamurun üzerini spatulayla düzeltelim. Kayısıları yarıdan kesip tartın üzerine yerleştirerek üzerini alüminyum folyo ile kapatıp 170° fırında hamur kenarları pembeleşene kadar pişirip fırından alalım üzerine marmelatı bolca yayıp sürelim.