



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TART

Tart Hamuru için:

125 gr margarin (ben çoğunu zeytinyağı kullandım, biraz da tereyağı kattım)

1 çay bardağı pudra şekeri

4 çay bardağı un

1 yumurta sarısı

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Kreması için:

2 su bardağı süt

3 yemek kaşığı toz şeker

1 yumurta

1 yemek kaşığı un

Üzeri için:

10-15 şekerpare kayısı

2 bardak su

3 yemek kaşığı toz şeker

Tart hamuru için yumurta, şeker ve yağı iyice karıştırın. Üzerine un, kabartma tozu ve vanilyayı katarak yumuşak bir hamur yapın. Hamuru yağlanmış tart kalıbına elinizle bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Ben 35 dk pişirdim. Fırından çıkan tart hamurunu soğuması için bir kenara alın. Krema için, bütün malzemeyi bir tencereye alın yoğunlaşana kadar pişirin. Kayısıları yıkayıp, bıçakla ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartın. 2 bardak su ve 3 kaşık toz şekerle 10 dk pişirin. Kayısıları süzüp bir tabağa alın. Tart kalıbını ters çevirin ve kremayı hamurun çukur kısmına dökün. Üzerini kayısılarla süsleyin. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapın.

[ML® Kayısı Bar için tıklayın](#)

[ML® Kayısı Bar \(görsel\)](#)