



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI TART

2 yumurta  
1 su bardağı süt  
1 çay bardağı şeker  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1,5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
10 kuru ya da taze kayısı  
5 çorba kaşığı kayısı reçeli  
Antepfıstığı

Derin bir kabın içinde yumurta, süt, şeker ve sıvı yağı iyice karıştırın. Üzerine un, kabartma tozu ve vanilya ekleyin. Akışkan bir kıvamda olan bu karışımı yağlanmış ve unlanmış kalıbın içine dökün. Taze kayısı koyacaksanız çekirdeklerini çıkartıp karışımın üzerine dizin. Kuru kayısı kullanacaksanız akşamdan suya koyun ki kabarıp şişsin. 180 derecedeki fırına verip 30 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız tartın üzerine, biraz suyla açtığınız kayısı reçelini sürün. Fıstıkları da serpin.



Fotoğraf "Ersun" tarafından gönderildi. 09.08.2014