



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYISILI TART

Dilek Girgin

- 2.5 Su Bardağı Un
- 1 Adet Yumurta
- 3 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri
- 4 Çorba Kaşığı Yumuşak Margarini
- 1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
- 1/2 Su Bardağı Dövülmüş Badem
- 1/2 Çay Bardağı Soğuk Su
- 1 Paket Krem Santi
- 1 Çay Bardağı Soğuk Süt
- 8 Adet Üzerine Kayısı
- 1/2 Paket Kayıslı Jöle

Unu, yumurtayı, pudra şekerini, margarini, kabartma tozunu, dövülmüş bademi ve suyu bir yoğurma kabına alalım ve yoğuralım. Yarım saat dinlendirelim. Bir tart kalıbını (veya yuvarlak bir bor camı) yağlayalım. Dinlenmiş hamuru içine koyalım. Elimizle bastırarak tart kalıbına yayalım. Kenarlarını yüksek turalım. Hamurun ortasına biraz folyo serip üzerine nohut dökelim ki, pişerken kabarmasın. Isıtılmış 180 derecelik fırında pişirelim.

Pembeleşince nohutları ve folyoyu alıp 5 dakika daha pişirelim. Soğumaya bırakalım.

Bu arada kremasını hazırlayalım. 1 paket kremşanti ile 1 çay bardağı sütü çırpalım. Kremşantiyi donması için buzdolabına kaldıralım.

Soğuyan kremşantiyi tartın üzerine yayalım. Kremşantinin üzerine de, çekirdeklerini çıkarıp dilimlediğimiz kayısıları yerleştirelim. Jöleyi hazırlamak için paketdeki tozun yarısını bir kaba koyalım, üzerine paketin üzerinde belirtilen miktarda su katıp karıştıralım. Jöleyi kayısıların üzerine dökelim. Buzdolabında jöle donuncaya kadar bekletip servis yapalım.