



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TART

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

İçi için:

2 adet yumurta

1 su bardağı kıyılmış fındık

10 adet taze kayısı

6 çorba kaşığı şeker

1 çay bardağı süt

Vanilya

Öncelikle kayisuların çekirdeklerini çıkartıp, bir tavanın içine alın. Üzerine şeker ve tarçını ekleyip karıştırın. İki dakika kadar kavurup, ocaktan alıp soğumaya bırakın. İçine, süt, yumurta, kıyılmış fındık ve vanilyayı ekleyip iç harcını hazırlayın. Daha sonra hamuru için gereken malzemeleri bir kabın içinde yoğurun. Bu hamuru kelepçeli bir kabın içine tabanına yayın. Kayısılı harcı da üzerine yerleştirin ve 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca üzerini süsleyerek servis yapın.
