



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISILI TARTOLET

İstenilen herhangi bir tart hamuru malzemesi

500 gr. yarma kayısı

4 çorba kaşığı marmelât

İstenilen bir tart hamurunu hazırlayınız. (Tercihan yaprak hamuru.)

Hamuru yarım cm. kalınlıkta merdaneyle açınız.

Nemse kalıbı veya bardakla hamurları yuvarlak kesiniz.

Kesilen hamurların yarısını fırın tepsisine koyup, diğer yarı hamurun tam ortasından daha küçük kalıpla kesip, yuvarlaklar çıkarınız.

Ortası delik olan hamurları deliksiz olanın üzerine biraz yumurta sarısı sürüp, kaymaması için üst üste koyunuz.

Çatalla hamurları birkaç yerinden deliniz.

Soğuk bir yerde 10-15 dakika dinlendirip, hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp, sıcak fırında hamurları 20-25 dakika pişiriniz. (Volovon şeklinde.)

Hamurları pişirince fırından alıp, soğutunuz.

Üstten biraz delip orta kısmı marmelâtla doldurup, onun da üzerine yarım kayısı koyunuz.

Bu meyvelerin üzerine de marmelât sürüp, servis yapınız.

---