



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TURTA

20 adet taze kayısı
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağı
1 su bardağı un
1.5 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
4 çorba kaşığı kayısı reçel
Antepfıstığı

Yumurtayı şekerle beş dakika kadar çırpın, yoğurt ve sıvı yağı ekleyip karıştırmaya devam edin. Bu karışıma unu, kabartma tozunu, vanilyayı ekleyip karıştırın ve yağlanıp unlanmış büyük fırın tepsisine dökün. Kayisıların çekirdeklerini ayıklayıp tepsideki harcın üzerine aralıklarla dizin ve 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alınca üzerine reçeli biraz sulandırıp sürün. Soğuyunca fıstıklarla süsleyin.