



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## FISTIKLI KAYISILI TURTA

Philips su ısıtıcınız ile 250 ml suyu 60°C'de ısıtın. Kayısları, çubuk vanilya ve poşet çay ile birlikte bir kaseye koyun. Ilık su ekleyin ve kayısların yumuşaması için 1-2 saat bekletin. 5 dakika sonra çay poşetini çıkartın. Philips su ısıtıcınız ile 400 ml suyu 60°C'de ısıtın. Fıstıkların kabuğunu soyun ve bir kaseye koyun. Sıcak suyun 3/4'ünü ekleyin ve 1 dakika bekletip süzün. Fıstıkları katlanmış bir kurulama bezine koyun ve kabuklarını soyun. İrice doğrayın ve şeker ile karıştırın. Fırını 200°C'ye ısıtın. Hamuru yağlanmış 24-26 cm sığ turta tepsisine yerleştirin. Kenarlardan taşan hamur fazlalıklarını kesin. Badem ezmesini çatal kullanarak bir kase içinde ufalayın ve kalın bir ezme olana kadar Philips su ısıtıcınızdan aldığınız sıcak sudan 2-3 kaşık ekleyin. Yumurtayı, crème fraîche'i ve portakal kabuğunu karıştırın. Bu karışımı hamurun üzerine sürün. Kayısları bir süzgeçte süzün ve badem karışımının üzerine dökün. Tartı fırında ortanın bir kat altına yerleştirmeden önce üzerine fıstık serpin. Kızarana kadar 30-35 dakika boyunca pişirin.