



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI LİMONLU KAYSILI TART

100 gr tuzsuz süzme yoğurt
1 kaşık margarin (Tepsiyi yağlamak için)
1-2 çorba kaşığı süt
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 adet yumurta
50 gr toz şeker
250 gr un
Yarım paket kabartma tozu
İçi için:
450 gr Yaş kayısı
1-2 çorba kaşığı toz şeker
2 adet yumurta akı
250 gr haşhaş
1-2 çorba kaşığı limon suyu
Üzeri için:
150 gr un
100 gr margarin
50 gr toz şeker

Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın.

Hamur için: Süzme yoğurdu süt, yağ, yumurta ve şekerle karıştırın. Unu kabartma tozuyla karıştırın. Unlu karışımın yarısını yoğurtlu karışımla ilave edin. Artan unlu karışımı da ekleyip yoğurun. Hamuru açıp tepsinin içine yerleştirin.

Kayısıları yıkadıktan sonra ikiye bölüp çekirdeklerini ayıklayın. Yumurta akını koyulaşınca kadar şekerle çırpın.

Haşhaşın 2/3'ünü içine ilave edin. Karışımı limon suyu ile tatlandırın.

Tartın Üstü için: Un ile artan haşhaş, şeker ve sana margarin karıştırın. El blenderının karıştırıcılarıyla top top olana kadar ezin. Haşhaşlı karışımı hamurun üstüne yayıp kayısıları üzerine yerleştirin. Haşhaşlı karışımı kayısıların arasına serpin.

Tartı 175 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Piştikten sonra fırından çıkarın ve tepsinin içinde soğumasını bekleyin.

