



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TART (MALATYA)

125 gr margarin
2 su bardağı un
150 gr şeker
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta,
2adet yumurta sarısı
1 limon kabuğu rendesi
180 gr kayısı reçeli
3 orta boy elma
1 yemek kaşığı şeker
100 gr kayısı reçeli (üstüne sürmek için)

İlk önce hamur malzemelerini karıştırıp hamuru hazırlıyoruz, nemli bir tülbente sarıp 30 dk buzdolabında bekletiyoruz.

Bu arada 2 elmanın kabuklarını soyup ince ince dilimliyoruz. 1 elmayı da kabuklarıyla dilimliyoruz. Üstlerine elmalar kararmasın diye limon suyu ve bir çorba kaşığı şekeri koyup marine ediyoruz (10 dk).

Buzdolabından hamuru alıp 28 cm çapındaki fırın tepsisine, fırın kağıdının üzerine seriyoruz. Hamurun üzerine 180 gr kayısı reçelini döküp güzelce yayıyoruz. Kayısı reçelinin üzerine elmaları en dış sıraya kabuksuzlar gelecek şekilde yan yana kaydırarak çember şeklinde diziyoruz, sonra orta kısmına da kabukluları yine çember şeklinde diziyoruz. Tepsimizi fırına verip 180 derecede 35-40 dk pişiriyoruz.

Piştikten sonra tartamızı soğumaya bırakıyoruz. Soğuyunca üzerine ısıtılmış 100 gr kayısı reçelini sürüyoruz.