



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TART

Hamuru için:

160 g tereyağı

400 g un

1 tutam tuz

3 yumurta

150 g pudra şekeri

Üzeri için:

150 g labne peyniri

1 çay bardağı pudra şekeri

10-12 kayısı

Kaymak

File antepfıstığı

Servis için:

Bal

Hamuru için tereyağı ve unu geniş bir kaba alın. Parmak uçlarınızla ufalayın. Kalan malzemeyi ilave edip pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru bir merdane yardımıyla ince açın. Tereyağı ile yağladığınız bir tart kalıbına kenarlarını da bastırarak yayın. Üzeri için labne peyniri ve pudra şekerini geniş bir kaseye alın. Bir mikser yardımıyla şeker tamamen eriyinceye kadar çırpın ve tart hamurunun üzerine sürün. Kayısları ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkartın ve boş kısımları yukarı bakacak şekilde tartın üzerine dizin. Kayısların boş kısımlarına birer tatlı kaşığı kadar kaymak koyup file Antep fıstığı serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında tart hamuru kızarıncaya kadar pişirin. Üzerine bal gezdirip soğuk servis yapın.

