KAYISILI TART

Hamuru;
2 tepeleme su bardağı un
125 gr tereyağı veya margarin
1 silme çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı pudraşeker
1 kahve fincanı su
Üstü için;
Küçük boy 750 gr kayısı
1 tepeleme yemek kaşığı tozşeker

Elediğiniz unun ortasına, yumuşatılmış yağ, 1 yemek kaşığı şeker, biraz tuz koyun. Elinizle ezip karıştırarak su katıp sıkıca bir hamur yapın; bir bez altında 1 saat dinlendirin.
22- 24 cm çapında bir tart kalıbını yağlayın. Hamuru, 4 mm incelikte yuvarlak biçimde açıp tepsinin içine yerleştirin. Bir çatalla hamurun dibinden delikler açın. Üzerinee de kalan şekeri eleyerek serpiştirin.
Yıkanmış kayısıları ortalarından ikiye ayırıp çekirdeklerini çıkartın. Kesilen yönleri üste getirilerek tart hamurunun içine yerleştirin.
Daha önce ısıtılmış olan fırına koyun. 220 derecede 20 dk pişirin. Sonra ısıyı 180 dereceye ayarlayın. Kayısıların üzerine 1 yemek kaşığı tozşeker serpin ve 20 dk daha pişirin. Tartın dibi pembeleşince fırından çıkartın.
Sıcak veya soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:5289 • adı:Kayısılı Tart • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:03