KAYISILI TART

Sahrap Soysal

Tart Hamuru için:
125 gr bitkisel margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
12 tepeleme çorba kaşığı un
1 çay kaşığı ucu tuz
Üzeri için:
1 su bardağı kayısı reçeli
1 su bardağı hazır süt kreması
½ su bardağı pudraşekeri

Tartı hazırlamak için; oda ısısında bekletilmiş margarin, yoğurt, tuz, kabartma tozu ve yumurtayı hamur yoğurma kabına alıp karıştırın. Unu yavaş yavaş ekleyip yoğurun. Pütürsüz ve kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın. Üzerini temiz bir mutfak bezi ile örtüp 20 dakika bekletin.
Hamuru un serpilmiş tezgaha alıp merdane ile yarım santim kalınlığında açın. Tart kalıbını ya da 28-30 santim büyüklüğündeki borcamı yağlayıp hamuru kalıbın dibine ve kenarlarına elinizle bastırarak yayın. Kenarlarını kesip düzeltin. Artan hamuru tekrar yoğurup merdane ile inceltin. Sonra da bu hamurdan yaprak ve gül motifli hamurlar hazırlayın.
Kalıptaki hamurun üzerini yaprak motifli hamurlarla süsleyip ortasına gül motifli hamuru yerleştirin. 10 dakika önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırına verip 30-35 dakika kadar pişirin.
Tartı fırından çıkarın. Sıcak tartın boş kalan kısımlarına kremayı döküp birkaç dakika bekleyin. Kayısı reçelinin tanelerini ilave edip servis tabağına alın. Ilık olarak servis yapın. İsterseniz üzerine pudraşekeri serpiştirin.

© lezzetler.com tarif no:62272 • adı:Kayısılı Tart • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:22