



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TART

500 gr taze kayısı (her biri ortadan 2'ye bölünüp, çekirdekleri çıkarılmış)
7 gr taze (yaş) maya
4 çorba kaşığı ılık su
1 kahve kaşığı şeker
180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
40 gr (2+1/2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
1 yumurta
150 gr (1+1/2 su bardağından biraz fazla) şeker
1/2 limonun kabuğu (rendelenmiş)

Mayayı küçük bir kaseye ufalayınız. Ilık su ve 1 kahve kaşığı şekeri katarak, çatala kabartınız. Kaseyi ılık ve esintisiz bir yerde 15-20 dakika, mayalı karışım kabarıp köpükleninceye kadar bekletiniz. Unu ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz, unun ortasını havuz biçimi açıp mayalı karışım ve yumurtayla, 2 çorba kaşığı eritilmiş yağ koyunuz. Parmaklarınızla unu yavaş yavaş sulu malzemeye karıştırıp, yediriniz. Bütün unu yedirinceye ve hamur kaseyin kenarlarından ayrılincaya kadar, parmaklarınızla karıştırmaya devam ediniz. Hamuru hafifçe unlanmış tezgaha alıp 5 dakika, pürüzsüz ve esnek olana kadar yoğurunuz. Kaseyi çalkalayıp iyice kuruladıktan sonra, kalan 1/2 çorba kaşığı yağla hafifçe yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyunuz. Kaseyi temiz bir bezle örtüp, ılık ve esintisiz bir yerde 1,5-2 saat, hamur bir kat kabarıncaya kadar bekletiniz. Orta boy bir tencerenin dibine 1 santim yüksekliğinde su koyunuz. Kayısı, 60 gr (1/4 su bardağı) şeker ve limon kabuğu rendesini ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte 20 dakika, kayısılar biraz yumuşayıncaya kadar pişiriniz. (Kayısıların biçimlerini kaybedecek kadar pişmemelerine dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten alıp, kayısıları bir süzgeçten süzünüz. (Pişme suyunu saklayınız.) Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190° C) getirip, ısıtınız. Hamuru unlanmış tezgaha koyup 3 dakika yoğurunuz, daire biçiminde açıp 20 santimlik bir tart kalıbına yerleştirip sıcak bir yerde 15 dakika daha bekletiniz. Süzdüğünüz yarım kayısıları hamurun üzerine diziniz, kalanşekerin 60 gramını üsüne serpip ayırdığınız kayısı suyundan 1 çorba kaşığı dökünüz. Tartı fırına verip 20 dakika kabarıp kenarları kahverengi oluncaya kadar pişiriniz. Kalıbın kenarlarından çıkarıp kalan 30 gram şekeri serperek 1 çorba kaşığı daha kayısı suyundan dökerek tartı 10 dakika daha pişiriniz. Fırından alıp servis tabağına aktarınız.

Not: Kayıslı tartı, sıcak olarak krem şantiyiyle servis edilebilir. Kayısı mevsimi değilse, tartı hafifçe pişmiş elma ya da armutla da hazırlayabilirsiniz.