KAYISILI TOP TURTA

13 adet kayısı
1 su bardağı tozşeker
1 paket margarin
1 paket kabartma tozu
4,5 su bardağı un
İçi için;
1/3 su bardağı çekilmiş ceviz
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
3 çorba kaşığı toz şeker
Süslemek için:
1 çorba kaşığı pudraşekeri

Kayısıları ortadan ikiye bölerek çekirdeklerini çıkarın. Ceviz, kuru üzüm, tozşeker ve tarçını karıştırın. Kayısıların içini cevizli karışım ile doldurun. Kayısı parçalarını birbirine yapıştırın.
Tart hamuru için toz şeker margarin ve kabartma tozunu karıştırın. Unu yavaş yavaş ilave ederek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.
Hamuru iri ceviz büyüklüğünde parçaya ayırın. Elinizle yuvarladıktan sonra, işaret parmağınızla hamurların ortasını dolma biber gibi açın. 3 içine doldurduğunuz kayısıları yerleştirin. Deliklerin üzerini kapatıp, turtaları tekrar yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkarıp üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72192 • adı:Kayısılı Top Turta • gönderen:mesut bahtiyar • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:46