



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TURTA

1,5 ay fincanı un
1/2 kg kayısı
2,5 kahve fincanı eker
1/2 bardak su
2 orba kaşığı tereyağı veya margarin
1 tutam tuz

Un hamur tahtasına koyulur. Havuz gibi açılan ortasına yumuşatılmış yağ, su ve tuz koyulup karıştırılır. Yoęurup yumuşak bir hamur haline getirilir. zerine bir temiz peçete örtülür ve 20 dakika dinlendirilir.

Bu arada, kayısılar yıkanıp ortadan ikiye ayrılır. ekirdekleri ıkarılır.

Hamur elle açılıp yayılır. Sonra dörde katlanır. Bu kez merdaneyle, tepsi büyüklüğünde açılır. İçi yağlanmış tepsiye serilir. zerine ekerin üçte biri serpilir. Ve kayısılar, çekirdek yerleri yukarı gelecek şekilde üzerine dizilir.

Kalan eker de üzerine serpilir. Ve orta fırında 30 - 35 dakika pişirilir. Kayısılar yumuşayıp, karamela rengini alınca turta pişmiş demektir. ıkarılır, soğuduktan sonra dilim dilim kesilip servis yapılır.

Not :Taze kayısı bulunmadığı mevsimlerde bu turta konserve kayısıyla da yapılabilir. O takdirde şurubu iyice süzülür.

[ML® Kayısılı Bar için tıklayın](#)