KURU KAYISILI VE KURU ÜZÜMLÜ TART

13 yemek kaşığı un
7 yemek kaşığı pudra şekeri
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı iri çekilmiş fındık
1 su bardağı kuru üzüm
1,5 tatlı kaşığı tarçın
6 adet kuru kayısı
150 gr margarin

1 su bardağı kuru üzümleri ayıklayıp su ile ıslatın.
6 adet kuru kayısıları ortadan ikiye kesin. Arzu ederseniz bir taşım küçük bir tenecerede haşlayın.
Derin bir kasede oda sıcaklığında beklettiğiniz yumuşamış margarini, yumurtayı pudra şekerini ve yoğurdu bir mikser veya çırpıcı ile karıştırın.
Sonra içine unu kabartma tozunu ve tarçını bir süzgeç yardımıyla eleyerek ilave edip, yoğurun.
Hamuru unlanmış tezgahta merdaneyle tart kalıbı büyüklüğünde açın.
Hamuru, yağlanmış tart kalıbına yerleştirin, çatalla hamurun üzerine delikler açın.
Hamurun üzerine fındıkları serpin, suyunu sıktığınız üzümleri koyup, kayısıları üzerine yerleştirin.
Hamurun kenarlarını içeri kıvırın. (pizza kenarı gibi)
Önceden 180°C ısıtılmış fırında tartın üzeri kızarana kadar 40-45 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:125848 • adı:Kuru Kayısılı ve Kuru Üzümlü Tart • gönderen:göz • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:44