



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYSILI FINDIKLI TART

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

Kuru üzümleri ayıklayıp su ile ıslatın.

Kuru kayısıları ortadan ikiye kesin. Arzu ederseniz bir taşım küçük bir tenecerede haşlayın.

Derin bir kâsede oda sıcaklığında beklettiğiniz yumuşamış Sana Hamurışı'ni, yumurtayı, pudra şekerini ve yoğurdu bir mikser veya çırpıcı ile karıştırın.

Daha sonra içine unu, kabartma tozunu ve tarçını bir süzgeç yardımıyla eleyerek ilave edip, yoğurun.

Hamuru unlanmış tezgahta merdaneyle tart kalıbı büyüklüğünde açın. Hamuru, Sana ile yağlanmış tart kalıbına yerleştirin, çatalla hamurun üzerine delikler açın. Hamurun üzerine fındıkları serpin, suyunu sıktığınız üzümleri koyup, kayısıları üzerine yerleştirin.

Hamurun kenarlarını içeri kıvrın. (pizza kenarı gibi)

Önceden 185°C ısıtılmış fırında tartın üzeri kızarana kadar 35-40 dakika pişirin.

