



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP FISTIKLI VE KAYISILI TART

225 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
2,5 Su Bardağı un
1 Su Bardağı pudra şeker
8 Adet kayısı
1 Su Bardağı çekilmiş antepfıstığı
1 Adet yumurtanın sarısı
2 Çorba Kaşığı çekilmiş badem
2 Çorba Kaşığı tozşeker

200 gr margarin hamur yoğurma kalıbına koyun. Pudra şeker, yumurta sarısı ve unu ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru top şeklinde kapatıp streç folyoya sarın ve buzlukta 30 dk dinlendirin. 3 yumurta, antep fıstığı, badem, 25 gr margarin ve şeker robotla alıp püre haline gelene kadar ezin. Kayısların her birini 4 dilime bölün. Hamuru merdane ile açıp yağlanmış ve unlanmış fırın kalıbına elinizle bastırarak yayın. Fıstıklı ve bademli püreyi üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 5 dk pişirin. Fırından çıkarıp üzerine kayısı dilimlerini ilave edin. 15 dk daha pişirip fırından alın. Ilınınca kalıptan çıkarın. Pudra şeker ve iri çekilmiş antep fıstığı ile üzerini süsleyip servis edin.