



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI VE KAYISILI TART

100 gram tuzsuz süzme yoğurt
2 çorba kaşığı süt
4 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurta
50 gram toz şeker
250 gram un
Yarım paket kabartma tozu
450 gram kayısı
2 adet yumurta akı
1-2 çorba kaşığı toz şeker
250 gram haşhaş
2 çorba kaşığı limon suyu limon suyu
150 gram un
50 gram toz şeker
100 gram margarin

Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın.

Hamur İçin: Süzme yoğurdu süt, margarin, yumurta ve şekerle karıştırın. Unu kabartma tozuyla karıştırın. Unlu karışımın yarısını yoğurtlu karışımla ilave edin. Artan unlu karışımı da ekleyip yoğurun. Hamuru açıp tepsinin içine yerleştirin. Kayısları yıkadıktan sonra ikiye bölüp çekirdeklerini ayıklayın. Yumurta akını koyulaşınca kadar şekerle çırpın. Haşhaşın 2/3'ünü içine ilave edin. Karışımı limon suyu ile tatlandırın.

Tartın Üstü İçin: Un ile artan haşhaşı, şeker ve sana yağını karıştırın. El blenderının karıştırıcılarıyla top top olana kadar ezin. Haşhaşlı karışımı hamurun üstüne yayıp kayısları üzerine yerleştirin. Haşhaşlı karışımı kayısların arasına serpin. Tartı 175 derece ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Piştikten sonra fırından çıkarın ve tepsinin içinde soğumasını bekleyin.

