



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI RUSTİK TART

<https://www.elele.com.tr>

Dolması için:

Ayıklanıp ortadan ikiye ayrılmış yarım kg kayısı

2 kaşık toz şeker

1 çay kaşığı vanilya

Hamur için:

190 g un

3 kaşık (45 g) pudra şeker

1 tutam tuz, 115 g tereyağı (soğuk)

1 çırpılmış yumurta

Üstüne serpmek için bir parça pudra şeker

Genişçe bir kaptan un, pudra şeker, tuzu karıştırın. Tereyağını bir bıçakla bezelye tanesi büyüklüğünde parçalara ayırıp unlu karışıma ekleyin. 1/4 kase soğuk suyu da ilave ederek bir çatalla karıştırın. Hamuru yoğurun, eğer çok kuruyorsa 1-2 kaşık soğuk su daha ilave edin. Yoğurduğunuz hamuru bir beze şekline getirin, üzerine bastırıp streç filmle sarın ve buzdolabında en az bir saat beklemeye bırakın. Ayrı bir kaptan kayısıları, şeker ve vanilyayı iyice karıştırın, üzerini kapatıp beklemeye bırakın. Fırını 200 derecede ısıtın. Hamuru çıkarıp 30 cm çapında bir daire elde edecek şekilde açın. Pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye koyun. Açtığınız hamurun üzerine, ortadan başlayarak dolgu malzemesini bir kaşıkla yerleştirin. Kenarlarda 5'er santimetrelik boşluk bırakın. Hamuru fotoğrafta görüldüğü gibi içe doğru katlayın, köşelere elinizle bastırın. En son çırpıtığınız yumurtanın bir kısmını hafifçe hamurun üzerine sürün. Tartınızı fırına koyup 20-30 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine hafifçe pudra şeker serpiştirerek servise hazır hale getirin.

