# KAYISILI TART

1/2 kilo kayısı
300 gram un
150 gram toz şekeri
150 gram tereyağı
50 gram kavrulmuş badem içi
2 yumurta
1 limon
4 bisküvi
1 bardak vişne suyu

Kenarlı bir tart tepsisini yağa bulamalı, bir kenara bırakmalı. Hamur yoğurma mermerine eleyerek unu dökmeli. İki kaşık kadar toz şekerini bir kenara ayırdıktan sonra şekeri unun üstüne serpiştirmeli. Unun ortasını çukurlaştırdıktan sonra iki yumurta sarısıyle bir yumurta akını buraya boşaltmalı. Rendelenmiş limon kabuğunu (sadece sarısı) unun üstüne serpiştirmeli. Yumuşatılmış ve küçük parçalara bölünmüş tereyağını da kattıktan sonra karışımı iyice yoğurarak hamur durumuna getirmeli. Beri yanda kayısıları ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarmalı ve yayvan bir kaba yerleştirmeli. Bir kenara bırakılmış toz şekerini kayısıların üstüne serptikten sonra bir bardak vişne suyu gezdirerek serpmeli. böylece bir saat kadar bir kenarda dinlendirmeli. Yarım saat kadar dinlendirilmiş hamuru tepsinin içini kaplayacak kadar merdaneyle açmalı ve tepsinin içini bununla kaplamalı. Merdaneyle ezilerek un haline getirilmiş bisküvitleri hamurun üstüne serptikten sonra kayısıları düzenli bir biçimde yaymalı. Bunların üstüne de kıyılmış badem içini serpmeli. Tepsiyi 180 dereceye göre kızdırılmış termostattı bir fırına sürüp tartı 45 dakika kadar pişirmeli. Sonra fırından çıkarmalı ve bir servis tabağına alıp iyice soğuttuktan sonra servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11633 • adı:KAYISILI TART • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:51