



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TART

İçi için;

1 kg. kayısı

1 su bardağı pudra şekeri

1 çay kaşığı vanilya özü

1.5 yemek kaşığı tereyağı

Hamur için;

2 su bardağı un

1.5 yemek kaşığı pudra şekeri

180 gr. yağ

1 kahve fincanı soğuk su

İçini hazırlayın: Kayısları ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Bir kaba koyup şeker ve vanilya özü ile karıştırın.

Hamuru hazırlayın: Un ve pudra şekerini karıştırın. Toparlana dek yağ ile yoğurun. Suyu ekleyin ve karışım bir top haline dönüşene kadar yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve 30 dakika buzdolabında bekletin.

Fırını önceden ısıtın: Hamuru bir yuvarlak haline getirin. Çapı yaklaşık 32 cm. olsun. Yağlı tart kabına koyup, dışarıya biraz sarkmasını sağlayın. Kaşık yardımıyla hazırladığınız içi hamurun içine koyun ve kenarlardan sarkan hamuru üstüne kapatın. Hamur kayısı ile hazırladığınız içi tam olarak kapatmayacak. Fırça yardımıyla soğuk suyu hamurun üstüne sürün ve ekstra pudra şekerini üstüne serpin. Yaklaşık 45 dakika boyunca pişirin. Ilık ve tercihe bağlı olarak yanında vanilyalı dondurma ile servis edin.

