



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TART

Tart hamuru için:

1 yumurta

150 gr un

50 gr pudra şekeri

60 gr soğuk tereyağı

1 tutam tuz

2 yemek kaşığı soğuk su

İç harcı için:

Yarım su bardağı toz badem

Yarım su bardağı toz şeker

100 gr labne peyniri

1 yumurta

15 kayısı

File Antep fıstığı

Fırını 190 derecede ısıtın. Un, şeker ve tuzu büyük bir cam kaseye alıp harmanlayın. Küp şeklinde kesilmiş tereyağı, yumurta ve suyu ekleyip hızlı hareketlerle yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Fırını 180 derecede ısıtın. Kayısları yıkayıp kurulaşın ve çekirdeklerini çıkarın. Bir kasede badem unu, toz şeker, labne peyniri ve yumurtayı çırpın. Hamuru unlanmış zeminde 25 cm çapında açın ve 20 cm çapında yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. çatalla birkaç yerinden delin ve üzerine yağlı kağıt serin. Üzerini nohut ile doldurun ve 15 dakika hafif kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp üzerinden yağlı kağıt ile nohutları alın. Hafif ılındıktan sonra hazırladığınız iç harcı doldurun ve kayısları yerleştirin. Fırının ısısını 180 dereceye düşürün ve 20 dakika daha pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın. File Antep fıstığı ile süsleyip servis yapın.



