



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TART

10 adet kayısı
Tart hamuru için:
250 gram tereyağı veya margarin
1/3 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1,5 su bardağı un
1 adet yumurta
İçi için:
Yarım su bardağı krema
6 çorba kaşığı + 3 çay kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı un
2 adet yumurta
1 paket vanilya

Soğuk ve küçük parçalar halinde kestiğiniz tereyağı veya margarin, toz şeker, vanilya ve unu derin bir kaptan iyice yoğurun. Çırpılmış yumurtayı ekleyip, tekrar yoğurun. Hamuru iki parçaya ayırın ve streç filme sarın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Hamurun bir parçasını tart kalıbı büyüklüğünde açın ve kalıbın içine yerleştirin. Çatalın ucuyla delikler açın. Hamurun üzerine kabarmaması için alüminyum folyo yerleştirip, kuru bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırının en alt katında yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Piştikten sonra bakliyat ile alüminyum folyoyu hamurun üzerinden alın ve soğumaya bırakın. İçi için bir kaptan krema, toz şekerin tamamı, un, yumurta ve vanilyayı iyice karıştırın. İçine çekirdekleri çıkarılmış ve dilimlenmiş kayısıyı katıp karıştırın. İç malzemeyi hamurun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında meyvelerin üzeri hafif kızarana dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

