



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TART

Hamur:

200 g un,

yarım tatlı kaşığı tuz,

100 g soğutulmuş tereyağı,

3 çorba kaşığı soğuk su,

kalıp için yağ,

pişme sırasında hamurun kabarmasını önlemek için kuru tasulya.

Üstü:

1 kilo kayısı,

4 çorba kaşığı kayısı marmeladı,

1 çorba kaşığı tereyağı,

1 çorba kaşığı şeker.

Hamur: Unu, tuz ve fındık büyüklüğünde tereyağı parçaları ile elle hızlı hızlı yoğurun. Suyu ilave edin ve pütürüksüz bir hamur elde edin. Hamuru folyoya sarın ve 30 dakika buzdolabına kaldırın. 26 cm çapında bir kalıbı yağlayın. Hamuru unlu zemin üzerine/e kalıptan biraz daha büyük açın. Hamuru kalıba döşeyin, kenar çekin. Hamurun üstüne bir tabaka yağlı kağıt koyarak fasulyeleri dökün. Tartı 200 derecede ısıtılmış fırında 20 - 25 dakika pişirin.

Üstü: Kayısları yıkayın, çekirdeklerini çıkarın. Kağıdı ve fasulyeleri kaldırın. Sıcak tarta fırça ile kayısı marmeladı sürün, kayısları dizin. Kayısların üstüne erimiş tereyağı sürün, şekeri serpin. Tartı tekrar fırına koyun ve aynı sıcaklıkta 10 12 dakika daha pişirin. Çıkardıktan sonra kalan marmeladı sürün.