



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI TART

### Hamuru:

120 gr (1 su bardağı) un  
kahve kaşığının ucuyla tuz  
2 tatlı kaşığı şeker  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı  
30 gr (2 çorba kaşığı) margarin  
1 yumurtanın sarısı  
1/2 - 1 çorba kaşığı soğuk su

### Harcı:

500 gr kayısı (her biri ortadan 2'ye bölünüp, çekirdekleri çıkarılmış)  
2 yumurtanın sarısı  
1 yumurtanın akı  
60 gr (1/4 su bardağı) şeker  
1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)  
1/2 çorba kaşığı mısır nişastası (1+1/2 çorba kaşığı unla karıştırılmış)  
250 gr (1+1/4 su bardağı) süt  
30 gr (1/4 su bardağı) badem (kavrulmuş ve kıyılmış)  
Şurubu:  
60 gr (1/4 su bardağı) şeker  
4 su bardağı su

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip, ısıtınız. Hamuru hazırlamak için, un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip, şekeri katarak karıştırınız. Tereyağ ve margarinini bıçakla küçük parçalara keserek, una ekleyiniz. Parmak uçlarınızla yağı una yedirip, ekmek içi görünümü alana kadar karıştırınız. Ortasını havuz biçimi açıp, 1/2 çorba kaşığı soğuk suyla yumurta sarısını karıştırarak ekleyiniz. (Yumurta sarısını eklerken önce bıçakla karıştırınız, sonra ellerinizle pürütsüz bir hamur elde edene kadar yoğurunuz.) Hamur çok kuruyorsa 1/2 çorba kaşığı daha soğuk su kattıktan sonra, hamuru top yapıp üstünü örterek, 15 dakika buzdolabında soğutunuz.

Şurubu hazırlamak için su ve şekeri orta boy bir tencerede karıştırıp, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Şeker eriyinceye kadar, sürekli karıştırarak şurubu kaynatınız. Şurup kaynayınca kayısıları ekleyip, araya karıştırarak 15 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, delikli kepçeyle kayısıları bir tabağa çıkarınız. Şurubu saklayınız. Hamuru buzdolabından alıp, 20 cm'lik oir tart kalıbını dolduracak büyüklükte açarak, kalıba yerleştiriniz. Kalıbı 10 dakika buzdolabında beklettikten sonra, üstüne alüminyum kağıt ve kuru fasulyeler koyarak fırına sürüp, hamuru 30 dakika pişiriniz.

Kremasını hazırlamak için, orta boy bir kasede yumurta sarılarını şekerin yarısıyla karıştırıp, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla çırpınız. Portakal kabuğu rendesi ve unlu mısır nisastasını ekleyip, pürütsüz bir bulamaç, elde edene kadar karıştırınız.

Sütü orta boy bir tencereye koyup, orta ateşte kaynatınız. Kaynamağa başlayınca tencereyi ateşten alıp, sütü yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak yumurta karışımının üstüne dökerek iyice karıştırınız. Karışımı yeniden tencereye koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız.

Küçük bir kasede yumurta akını kar gibi olana kadar çırpıp, tenceredeki pişmiş bulamaca katınız. Pişmiş kayısıları ve sakladığınız şurubu, küçük bir tencerede koyulaşmaya kadar harlı ateşte kaynatıktan sonra, bir kenarda soğumaya bırakınız. Kalıbı fırından alıp, hamur kasesini içinden çıkararak, bir servis tabağına yerleştiriniz. Tenceredeki harcı içine doldurup, bıçakla düzeltiniz. Harcın üstünü pişmiş kayısılarla tamamen kaplayıp, bademleri üstüne serpiniz. En üste kayısıların piştiği şerbeti sıvayıp, servis ediniz.