



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TARTE TATİNE

<https://www.elele.com.tr>

4 yaprak milföy hamuru

Karamel için:

1/3 su bardağı su

2/3 su bardağı toz şeker

Üzeri için:

10-12 kayısı

Yarım su bardağı file badem

Süslemek için:

Taze kekik

Karamel için su ve toz şekeri bir sos tenceresine alın. Şeker eriyip kaynamaya başlayınca kadar ısıtın. Kaynadıktan sonra renginin koyulaşması için 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Karameli 20 cm'lik bir kek kalıbının tabanına iyice yayın. Karamelin üzerine ortadan ikiye kestiğiniz kayısıları yerleştirip file badem serpin. Üzerini birleştirip açtığınız milföy hamuru ile kapatın. Hamurun üzerine çatalla delikler açın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında milföy hamuru kızana kadar yaklaşık 35 dakika pişirin. Taze kekik ile süsleyerek servis yapın.

