



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TURTA

220 gram un
100 gram tozşeker
75 gram tereyağı
250 gram kayısı marmeladı
1 adet yumurta sarısı
1 adet limon
1 fincan süt
Bir çimdik tuz.

Tart kalıbını tereyağı ile yağlayıp, unlayıp bir kenara koyalım.

Elenmiş unun ortasını açıp, içine yumurtanın sarısını, tozşekerini, yarım limon kabuğu rendesini, oda sıcaklığında yumuşamış kalan tereyağını, sütü ve bir çimdik tuzu koyup, iyice yoğuralım.

Hamur kıvama gelince yağlı kağıda sarıp, buzdolabında en az 1 saat kadar dinlendirelim.

Marmeladı bir tencereye boşaltıp, içine 2 çorba kaşığı su ilave ederek ocağa koyalım.

Kısık ateşte, tahta bir kaşık yardımı ile devamlı karıştırarak, akıcı bir kıvama gelmesini sağlayalım.

Ocaktan indirip, soğumaya bırakalım.

Hamuru oklava ile gerekiyorsa un ile yarım santim kalınlığında açıp, kalıbın etrafını ve dibini kaplayacak şekilde yerleştirelim.

Kalıbın etrafından sarkan parçaları bıçak ile kesip, yeniden yoğuralım.

Yarım santim kalınlığında açıp, bisküvi kalıpları ile çeşitli şekiller çıkaralım.

Soğuyan marmeladı kalıptaki hamurun üzerine yayıp, düzeltelim.

Hazırladığımız hamurları istediğimiz şekilde marmeladın üzerine yerleştirip, 170°C fırında altı ve üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.

Pişen turtayı biraz dinlendikten sonra kalıbından çıkarıp, iyice soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapalım.

Not: Arzu edenler, marmelad yerine taze kayısı kullanabilirler. O zaman kayısıların çekirdeklerini çıkarıp, ikiye ayırdıktan sonra, 4 çorba kaşığı tozşeker, bir tutam limon kabuğu rendesi ve üzerini aşacak kadar su ile kayısılar yarı pişmiş hale gelinceye kadar pişirip, suyunu süzdükten sonra kullanmak gerekir.