



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KAYISILI TART

300 gr. milföy hamuru
120 gr. kuru kayısı
100 ml.portakal suyu
Nohut
400 gr. ricotta peyniri
5 adet yumurta (4 tanesinin sarısı, beyazı ayrılmış)
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 paket şekerli vanilin
70 gr. şeker
100 gr. kayısı marmelatı
Tuz

Milföy hamurlarını yan yana koyup çözülmesini bekleyin. Kayısları küp doğrayın. Portakal suyunu bir taşım kaynatın, 20 dakika dinlendirin. 200 gr. milföy dilimlerine ince bir tabaka halinde su sürün ve üst üste koyun. Hafif unlu tezgahta 30 cm. çapında açın, 26 cm. çapındaki yağlanmış tart kalıbına yayın. Çatalla birçok kere delin, üstüne kağıt serip, nohutla kaplayın. 180°C'de ısıtılmış fırının 2. rafında 15 dakika pişirin, kağıt ve nohutları çıkarıp 5-7 dakika daha pişirin.

Kalan hamuru unlu tezgahta ince açın ve 1 cm. kalınlığında şeritlere kesin. Kayısları süzün, suyunu saklayın. Ricotta, 1 yumurta, 3 yumurta sarısı, portakal kabuğu rendesi ve şekerli vanilini mikserle 5-7 dakika krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Kayıslardan bir kaşık ayırıp, kalanını ekleyip karıştırın.

4 yumurta beyazını bir tutam tuz ile katı olana kadar çırpın, şekeri yavaş yavaş ekleyip 3 dakika daha çırpın, peynirli karışıma ilave edin. Karışımı hamurun içine yayın, düzleştirin. Şerit hamurları üzerine kafes şeklinde yerleştirin, bir kaşık kayısıyı serpiştirin. 1 yumurta sarısını, 1 kaşık su ile çırpın. Şerit hamurların üzerine sürün.

Tartı aynı ısıda 40 dakika daha pişirin. Marmelatı ve portakal suyunu 1/2 dakika kaynatın. Sıcak pastanın üstüne sürün. Kalıbın içinde ılıdıktan sonra çıkartıp servis yapın.