



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAPRAK MODELLİ KAYSILI TURTA

125 gr margarin
1 adet yumurta
1 ay bardağı su
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
50 gr kaysı
10 gr pudra şekeri
10 gr tarçın

Yumurta ile şekeri iyice çırpıyoruz sonra suyu ilave edip tekrar çırpıyoruz sonra margarin de ilave edip elimizle şöyle bir karıştırıyoruz daha sonra elenmiş unumuzu ve kabartma tozuyla vanilyayı da ekleyip güzelce yoğuruyoruz hamurumuz ele yapışmayan bir hamur oluyor daha sonra dinlenmesi için hamurumuzu 15-20 dk dolapta dinlendiriyoruz.

Bu arada iç harcını hazırlıyoruz kaysıları suyunu çekene kadar pişiriyoruz daha sonra içine ceviz ve tarçın ilave edip harcımızı hazırlıyoruz dolapta dinlenen hamurumuzu ortadan ikiye bölüyoruz ilk hamurumuzu merdaneyle yardımıyla tart kalıbımızın ölçüsünde açıp hamuru içine yerleştiriyoruz daha sonra iç harcımızı döküyoruz daha sonra kalan hamurumuzu da merdaneyle açıp yaprak şeklindeki kalıplarla kesip başlıyoruz dizmeye bitene kadar bu işlemi tekrarlıyoruz. İşlem bitince 175-180C üstü kızarana kadar pişiriyoruz turtamız soğuyunca üzerine pudra şekeri döküp servis ediyoruz.