

Kayisili Tart

Malzemeler

Tart Hamuru Icin :

125 gr. margarin

2 corba kasigi yogurt

1 paket kabartma tozu

1 adet yumurta

12 corba kasigi un

1 cay kasigi ucu tuz

Uzeri Icin :

1 su bardagi kayisi receli

3 corba kasigi sut kremasi

Yapilisi

Oncelikle oda isisinde bekletilmis margarin, yogurt, tuz, kabartma tozu ve yumurtayi hamur yogurma kabina alip karistirialim. Unu yavas yavas ekleyip yoguralim. Putursuz ve kulak memesi kivaminda bir hamur hazirlayalim. Uzerini temiz bir mutfak bezi ile ortup 20 dakika bekletelim.

Hamuru un serpilmis tezgaha alip merdane ile yarim santim kalinliginda acalim. Tart kalibini yaglayip hamuru kalibin dibine ve kenarlarina elinizle bastirarak yayin.

Kenarlarini kesip duzeltin. Artan hamuru tekrar yogurup merdane ile inceltin. Yaprak ve gul motifli hamurlar hazirlayin.

Kaliptaki hamurun uzerini yaprak motifli hamurlarla susleyip ortasina gul motifli hamuru yerlestirin. Onceden isitilmis 180 dereceye ayarli firina verip 15 dakika pisirin.

Sicak tartin bos kalan kisimlarina kremayi dokup birkac dakika bekleyin. Kayisi recelinin tanelerini ilave edip servis tabagina alin. Ilik olarak servis yapalim.

ELLERIMIZE SAGLIK....