



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ ÇITIR TART

İkbal Gürpınar

10 adet kuru kayısı
10 adet kuru erik
100 gr kuru üzüm
2 dilim ananas
2 adet yumurta sarısı
1 kaşık un
1,5 bardak süt
1 kaşık tereyağı
2 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı pudra şekeri
5-6 adet milföy hamuru

Milföy hamurları bir merdane yardımı ile açılır ve kelepçeli bir kek kalıbına kenarları yükseltilerek üst üste yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 10 dakika pişirilip çıkartılır. Bu arada un, süt, şeker ve yumurta sarıları çırpıldıktan sonra hafif ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Ocaktan indikten sonra tereyağı ilave edilerek çırpılır ve fırından çıkan hamurumuzun üzerine yayılır. Ananas dilimleri küçük küçük doğranır. Diğer kuru meyveler 15 dakika kadar sıcak suda bekletilip süzülür. En son olarak ananas parçaları ve kuru meyveler tartımızın üzerine serilerek 10 dakika daha fırında pişirilir. Hafif ılındıktan sonra pudra şekeri serpilerek servis edilir.