İNCİRLİ CEVİZLİ TARTÖLET

1 tane yumurta sarısı
125 gr margarin
1/2 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı un
İçi için:
10 adet kuru incir
1/2 su bardağı ceviz
2 çorba kaşığı toz şeker
7 adet kuru kayısı
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
Pudra şekeri

Hamur için gerekli malzemeler karıştırılarak, yoğrulur. Üzeri nemli bir bezle örtülerek 20 dakika bekletilir. Merdane ile 0,5 cm. açılıp tart kalıplarına yerleştirilir.
Kuru incir ve kayısı güzelce yıkanıp küp küp doğranır, şeker ve biraz su eklenerek bir tencerede 5 dk. kaynatılarak yumuşatılır. Ceviz ve tarçın eklenir. Tart hamurunun üzerine eşit miktarlarda yerleştirilir. Hamurun bir kısmı şerit yapılarak tartların üzerine kafes şeklinde kapatılır. 170 derece önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuduktan sonra pudra şekeri elenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:117970 • adı:İncirli Cevizli Tartölet • gönderen:şeker suna • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:20