



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ TART

TART İÇİN:

350 gram un

40 gram şekerli krema

3-4 çorbakaşığı su

120 gram tereyağı veya margarin

1 yumurta

HARÇ İÇİN:

6-8 tane büyük incir

100 gr. dövülmüş fındık

SÜSLEMEK İÇİN:

3/8 litre krema

4 çaykaşığı şeker

1 paket vanilya

Tuz

Kayısı reçeli

Yağı küçük küçük kesin. Un, şekerli krema ve bir tutam tuzla yoğurun. Kaba yumurtaları, suyu ekleyin. İyice yoğurun ve top biçimine getirip aliminyum foile sarıp buzdolabında 1-2 saat dinlendirin. Kek kabını yağlayın. Hamuru çok ince açın sonra kalıba yerleştirin ve tabanını çatalla delin. İncirleri yıkayıp kurulayın. Bir buçuk santimetre kalınlığındaki parçalara bölün. Dövülmüş fındığı ve incir dilimlerini yerleştirin. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin. Kayısı reçelini pürsüz bir kıvama gelene kadar çırpıp fırından yeni çıkmış kekin üstüne dökün.