



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ TARTÖLET

Hamur için:

2 adet yumurta

40 gr. şeker

20 gr. şekerli vanilin

30 gr. un

2 tutam kabartma tozu

50 gr. öğütölmüş badem

Kalıblar için tereyağı ve un

Yoğurtlu sos için:

3 yaprak jelatin

400 gr. yoğurt

50 gr. şeker

100 gr. krema

İncirler için:

12 adet taze incir

80 gr. şeker

200 ml. frenk üzümü suyu

20 ml. limon suyu

20 gr. nişasta

Vişneli krokan için:

80 gr. şeker

20 ml. vişne suyu

Hamur için yumurtaları, sekeri, şekerli vanilini, sıcak suya oturtulmuş bir kabın içinde, mikserle, koyu krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Buz dolu başka bir kabın içinde soğuyuncaya kadar çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozu ve bademle karıştırın. Karışımı yumurtalara yavaş yavaş ekleyip, pasta spatulası ile dikkatlice karıştırın. 8 cm. çapında, 4 tartölet kalıbını yağlayın, un serpin ve hamuru içlerine paylaştırın.

180° C'de ısıtılmış fırının orta rafında 8-10 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Yoğurtlu sos için jelatinleri soğuk suda yumuşatın. Yoğurdun yarısını şeker ile ısıtın, suları sıkılmış jelatinleri içinde eritin ve ateşten alın. Kremayı ve kalan yoğurdu ekleyip iyice karıştırın. 3 saat buzdolabında bekletin. İncirleri soyun, ikiye bölün. Şekeri açık kahverengi oluncaya kadar karamelize edin, Sonra 150 ml. üzüm suyunu ve limon suyunu ekleyin, karamel eriyinceye kadar kaynatın. Nişastayı kalan üzüm suyunda eritip, sosu bağlayın. İncirleri sosa ekleyip, soğumaya bırakın. Krokan için 20 ml. vişne suyu ve şekerini küçük bir tencerede karamelize edin ve hemen fırın kağıdına dökün. Üstünü kağıtla kapatıp, merdane ile incecik açın. Katılaşuncaya kadar bekleyin, kağıtların arasından çıkartıp iri parçalara bölün. Soğumuş hamurları kalıptan çıkartın. İçlerine soslu incirleri paylaştırın. Yoğurtlu karışımı sıkma torbasına doldurup, üstlerine sıkın. Krokanlarla süsleyip, hemen servis yapın.