



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ TURTA

8 kişilik
1 paket margarin
3 çorba kaşığı pudra şekeri
Yarım çay bardağı süt
Kabartma tozu
Vanilya
1 yumurta sarısı (akı üzerine)
Alabildiğince un
Üzerine:
15-16 adet kuru incir
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı iri kıyılmış ceviz
3-4 dövülmüş karanfil
1 çorba kaşığı tahin

İncirleri 2-3 saat sıcak suda ıslatın. Başlarını koparıp, robotta çekin. Süt, ceviz, dövülmüş karanfil ve tahin ilave edin. Hamur için margarin ile pudra şekerini yumuşatın. Diğer malzemeler ve alabildiğince unu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamurun 2/3'ünü yağlanmış bir tart kabına yayın. Üzerine incirli karışımı yayın. Ayırdığınız hamura bir avuç un ilave edip, merdane ile açarak hamurdan şeritler kesin. Bu şeritlerle turtanın üzerini süs-eyin. Yumurta akını şeritlerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.