



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI İNCİRLİ TART

2 litre yağlı süt
1 adet vanilya çubuğu
160 gram mısır nişastası
480 gram şeker
1 adet yumurta
4 gram tuz
500 gram un
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
250 gram parçalar halinde doğranmış soğuk margarin
3-4 adet büyük incir

Mikser kabına elenmiş unu, yağlı sütü, mısır nişastası, pudra şekerini, tuzu koyun ve iyice karıştırın. Ardından küçük parçalar halinde kesilmiş soğuk margarin ekleyin. Yumurtayı ekleyin. Kum gibi bir hamur elde edin. Hamuru, elinize alıp sıkıldığınızda birbirini tutmalı. Bu kıvamı soğuk suyla ayarlayabilirsiniz. Kum kıvamındaki hamuru mümkünse elmeden, bir spatula yardımı ile tezgaha yaydığınız streç filmin üzerine alın, streç film yardımıyla bastırarak daire haline getirin ve iyice sarın. Buzdolabında en az iki saat dinlendirin. Hamur soğuduğu zaman yağ parçalarını içinde tane tane görmelisiniz. Tart hamurunuz artık kullanılmaya hazır. Fırını 180 dereceye getirin. Dinlenmiş tart hamurunu iki yağlı kağıt arasında 3 mm kalınlığa gelene kadar açın ve tart kalıbına yayın. Çatal yardımı ile tartın tabanında küçük delikler açın. Yağlı kağıt ile tartın tabanını kaplayın ve üstünü kapatacak kadar herhangi bir ağırlık yerleştirin, 180 derece fırında 45 dakika pişirip üstündeki ağırlık ve yağlı kağıdı alın ve tekrardan fırına koyun 10-15 dakika daha pişirip fırından alın ve soğumaya bırakın. Vanilyalı krema için; Vanilya çubuğunu ikiye bölün ve içini kazıyın. Sütün tamamını ocağa alın içine vanilya çubuğunu ve içini atıp kaynama noktasına getirin. Nişasta, şeker, 250 gram sana klasik yağ ve tuzu karıştırın içine yumurtaları ekleyip pürüzsüz olana kadar karıştırın. Sıcak sütü yavaşça yumurtalı karışımla çırparak Tart hamurunuz soğuduktan sonra içini vanilyalı krema ile kaplayın, üstüne de istediğiniz şekilde kestiğiniz incirleri yerleştirin. Biraz dinlendirdikten sonra servis yapın.

