



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ İNCİRLİ TART (MİLFÖY)

<https://www.elele.com.tr>

4 adet milföy hamuru
Krem patisier
3-4 adet incir
6-8 adet ayıklanmış taze ceviz
20-25 adet soyulmuş çiğ badem
Krem patisier için;
250 ml süt
3 yumurta sarısı
3 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı mısır nişastası

Süt ve vanilyayı orta ateşte kaynatın. Bu sırada şeker ve yumurta sarılarını ayrı bir kapta çırpın. Un ve mısır nişastası ilave edin. Süt kaynar kaynamaz yumurta karışımını üzerine boşaltın ve hızlıca çırpın. Karışımı tencereye geri alın. Sürekli çırparak kaynatın, kaynadıktan sonra 1 dakika pişirin. Soğuması için yayvan bir kaba alın. Milföy hamurlarını tek kişilik kalıplara bastırarak yerleştirin. Kabarmamaları için çatalla hamurlara delikler açın. 180 derece sıcak fırında 15 dakika veya kabarıp, kızarana kadar pişirin. Fırından çıkınca ortalarını bastırın. Milföy hamurlarının üzerine soğumuş krem patisier koyun, üzerlerine incir dilimleri, badem ve ceviz ekleyin. Dilerseniz üzerlerine jöle veya ısıtılmış marmelat sürebilirsiniz.

