



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI VE İNCİRLİ TART

Hamuru için:

2 su bardağı un

125 g tereyağı

1 çay bardağı pudra şekeri

1 yumurtanın sarısı

3 yemek kaşığı buzlu su

Dolgusu için:

250 g beyaz çikolata

1 çay bardağı krema

Üzeri için:

Taze incir

Hamuru için, un ve tereyağını ekmek kırıntısı görünümünde oluncaya kadar mutfak robotundan geçirin. Geniş bir karıştırma kabına alıp kalan malzemeleri ilave edin. Sert kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru hafif unladığınız tezgah üzerine alın. 6 eşit bezeye ayırın. Her bir bezeyi bir merdane yardımıyla küçük tart kalıplarınızın boyutlarında açın. Hamurları tart kalıplarına yayın. Kabartmaması için çatalla üzerlerine delikler açın. Tartlarınızı önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Dolgusu için beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Kremalı beyaz çikolatayı tartlarınızın içine paylaşın ve çikolata tamamen donuncaya kadar bekletin. Üzerini iri dilimlediğiniz taze incir ile süsleyerek servis yapın.

