



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KAFES TARTÖLET

1 adet yumurta sarısı
Yarım bardak toz şeker
2,5 bardak un
125 gr. margarin
İçi için:
10 adet incir
1 bardak ceviz içi
6-7 adet kuru kayısı
2 kaşık toz şeker
1 kaşık tarçın
Üzeri için:
1 fincan pudra şekeri

Hamur için gerekli malzemeler karıştırılarak, yoğrulur. Üzeri nemli bir bezle örtülerek 20 dakika bekletilir. Merdane ile 0,5 cm. açılıp tart kalıplarına yerleştirilir.

İncir ve kayısı güzelce yıkanıp küp küp doğranır, şeker ve biraz su eklenerek bir tencerede 5 dk. kaynatılarak yumuşatılır. Ceviz ve tarçın eklenir. Tart hamurunun üzerine eşit miktarlarda yerleştirilir. Hamurun bir kısmı şerit yapılarak tartların üzerine kafes şeklinde kapatılır. 170 derece önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Soğuduktan sonra pudra şekeri elenerek servis yapılır.

