



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FERNANDEL TATLISI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 kurutulmuş incir,
50 gram kuru çekirdeksiz üzüm,
1 portakal,
3 elma,
4 çorba kaşığı toz şekeri,
2 avuç un,
1 kaşık baking povvder,
1 bardak ılık süt,
2 yumurta,
20 gram tereyağı,
1 çimdik tuz.

Yapımı: Üzümleri ılık suda ıslatmalı. İncirleri tavla zarı iriliğinde parçalara doğramalı. Elmaların kabuklarını soyduktan ve çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra dilim dilim doğramalı. Portakalın suyunu bir bardağa sıkmalı. Kabuklarının da sadece sarı yerlerini rendelemeli. Un, toz şekeri, baking povvder, tuz ve portakal suyuyla sütü karıştırarak bir hamur yapmalı. Buna çırpılmış yumurta sarısını katıp yedirdikten sonra kar köpüğü durumuna getirilinceye kadar çırpılmış yumurta aklarını azar azar katmalı. Bir kalıbı yağlayıp unlamalı. Kalıbın dibine elma dilimlerinin yarısını yaymalı. Hamura suyu süzölmüş üzümlerle incir parçalarını katıp karıştırdıktan sonra bu karışımı elmaların üstüne döküp yaymalı. En üste kalan elma dilimlerini dizmeli ve kalıbı orta ısıllı bir fırına sürmeli. Tatlıya batırılacak kuru bir kibrit çöpü hamursuz ve kuru bir biçimde çıkıncaya kadar kalıbı fırında bırakmalı. Sonra kalıbı fırından alıp yarım dakika belettikten sonra bir servis tabağına başaşağı ederek içindeki tatlıyı oturtmalı ve ılık olarak servis yapmalı. Bu tatlı soğuk olarak da servis yapılabilir.