



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR PUDİNGLİ TART

125 gr margarin
3 yemek kaşığı (35 g) toz şeker
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
2 yumurta
3 su bardağı tepeleme (330 g) un
Üzeri için:
2 paket Pakmaya İncirli Puding
4 su bardağı (800 ml) süt
1 yemek kaşığı Pakmaya ŞefKrema
Yarım paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
4 taze çilek (buzlukta bekletilmiş)

Buzdolabında beklettiğiniz margarini ve şekeri hamur yoğurma kabına alın. Malzemeyi birbirine yedirene kadar elinizle karıştırın.

Vanilyayı ve yumurtaları ilave edin. Karıştırmaya devam edin.

Unu azar azar ekleyerek pütürsüz bir kavımda hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun 6 eşit parçaya ayırıp top şeklinde topladıktan sonra buzdolabına alın. 20 dakika bekletin.

Hamurları tek tek un serpilmiş tezgahın üzerine alıp merdane yardımı ile yarım santim inceliğinde açın. Orta boy tart kalıplarını yağlayıp hamurun kalıbın dibine ve kenarlarını elinizle bastırarak yayın. Kenar kısımlarını keserek düzeltin.

Her tart hamurunun içini yarımsar avuç kuru fasulye ilave edin ki fırında pişerken kabarmasın.

Hamurları önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.

Daha sonra fırından alıp soğumaya bırakın.

Pudingi sütle birlikte tencereye alın. İyice karıştırın. Orta ateşte, muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, kremayı ilave edip kaşıkla karıştırın. İlininca soğuyan tartın içine dökün.

Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin. Çikolata iyice eriyince hazırladığınız tartların üzerine gezdirerek dökün. Her tartın ortasına buzlukta yeni çıkardığınız taze çilekleri yerleştirin. Hemen servis yapın.

