



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİR REÇELLİ DONDURMALI TART

18 yaprak milföy hamuru  
1 yemek kaşığı margarin  
500 gr incir reçeli  
3 adet karanfil  
1 paket vanilya  
1 adet limon suyu  
500 gr kakaolu dondurma

Milföy hamurlarını yumuşatın ün tanesinin arlarına fırça ile yumuşak margarin sürüp üst üste koyup oklava ile açın tek porsiyonluk tart kalıbını yağ ile yağlayıp açtığınız hamuru eliniz ile düzelterip bastırarak kalıba yerleştirin kalıptan taşan hamuru keserek düzleyin. İncir reçelinden incir tanelerini seçip ortadan kesip tartın içine dizin 170 derecelik fırında hafif kızartın. Soğuyan tartları kalıptan çıkartın. Bir tencerede incir reçeli şurubunu koyup ilaveten biraz su, karanfil, limon suyunu ve vanilyayı ekleyip bir taşım kaynatın ve ılınınca buzdolabında soğutun. Servis tabağına bir tart alıp tartın ortasına bir kaşık kakaolu dondurma koyun sonra bir kepçe sostan gezdirin ve servise sunun.



Fotoğraf "garbi" tarafından gönderildi. 29.02.2016