



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ TART

Tart hamuru için:
100 g tereyağı (Oda ısısında yumuşamış)
100 g pudra şekeri
200 g un
1 yumurta
Yarım paket vanilya
Bir tutam tuz
Kreması için:
300 ml süt
50 g toz şeker
3 yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı nişasta (Tepeleme)
Yarım paket vanilin
Bir tutam tuz
Üzeri için:
10 adet incir (Tercihen bardacık inciri)
1 yemek kaşığı bal

Tart hamuru için, tüm malzemeyi hamur yoğurma kabına alın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında yarım saat kadar bekletin. Buzdolabında beklettiğiniz hamuru iki yağlı kağıt arasında merdane yardımı ile açıp, yağlanmış tart kalıbının içine, kenarlarını da kaplayacak şekilde yayın. Çatal yardımı ile tabanını birkaç yerinden delin. Ortasını kaplayacak şekilde yağlı kağıt serip, kuru bakliyat doldurun. Hamuru önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 20 dakika pişirin. 20. dakikada üzerindeki bakliyatları alıp, tekrar sıcak fırına verin. Bu şekilde 10 dakika daha pişirin. Pişen tart hamurunu fırından alın ve ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın. Kreması için sütü sos tenceresinde kısık ateşte ısıtın. Yumurta sarılarını ve şekeri cam bir kapta mikser yardımı ile birkaç dakika çırpın. Nişastayı ilave edip 1 dakika daha çırpın. Isıttığınız sütü azar azar dökerek çırpıma devam edin. Sütü dökme işlemi bitince sos tenceresine aktarın. Orta ateşte, bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. En son vanilini ilave edin. İyice karıştırıp üzerini streçle kaplayın ki, kabuk bağlamasın. Krema soğuyunca tart hamurunun içine dökün. Taze incirleri 4'e kesin. Tartın orta yerinden başlayıp dışarıya doğru yan yana dizerek servis yapın.

