



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ TART

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 tutam tuz

125 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)

4 - 5 yemek kaşığı soğuk su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış kuru incir

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Kalıp:

Pişirme kalıbı (20x20 cm)

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, tuz, tereyağı parçaları ve soğuk suyu ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar hafifçe yoğurun. Üzerini kapatıp buzdolabında 30 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamuru buzdolabından çıkarıp unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. 20x20 cm boyutlarında bir parça kesin, merdaneye sararak tezgahdan alın ve kalıbın tabanına yerleştirin. Kalan hamurdan bir parmak kalınlığında rulolar yapın. Kalıbın kenar kısmına şeklini bozmamak için hafifçe bastırarak bir sıra rulo oturtun. Bunun üzerine kalan rulolardan aynı şekilde yerleştirerek iki sıra daha yapın. Tabanı çatal ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Tartın içine alın ve kaşık ile düzeltin. Üzerine incir ve cevizleri sıralayıp çikolata parçalarını serpin. Buzdolabında 1 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.



