



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ TART

Tart hamuru için:

2 kahve fincanı pudraşekeri

6 orba kaşığı tereyağı

1 adet yumurtanın akı

3 ay bardağı un

1 orba kaşığı toz badem

İ malzemesi:

2 su bardağı hazır pasta kreması

İjsu bardağı krema

Yarım kg diri ve olgun incir

Üzerine:

İncir reçeli

Tart hamuru için pudraşekeri ve tereyağı bir kaptaki karıştırın. Yumurta akını ekledikten sonra tekrar karıştırın.

Toz badem ve unu da ilave ettikten sonra iyice yoğurun. Hamuru hafifçe yağlanmış tart kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Hamuru fırından çıkardıktan sonra soğutun. Üzerine pasta kreması ve kremayı yayın. Tartın üzerine dilimlenmiş incirleri dizin. İncirleri parlatmak için üzerine bir fırça yardımıyla incir reçeli sürün. Servis yapın.
