



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ TEPİSİ PASTASI

Kek için:

300 gr. süzme yoğurt

150 gr. şeker

2 adet yumurta

500 gr. un

2 paket kabartma tozu

120 ml. sıvı yağ

Un

Tuz

Harç için:

1 kg. mürdüm eriği

5 adet olgun incir

30 ml. limon suyu

35 gr. şeker

50 gr. dolmalık fıstık

70 gr. bal

Yoğurt, şeker, bir tutam tuz, yumurtalar, yağ, un ve kabartma tozunu mikserin hamur karıştırma ucu ile karıştırın. 40x25 cm. çapındaki tepsiye fırın kağıdı serin.

Meyveleri temizleyin. İncirleri 6'ya dilime kesip limon suyu ile karıştırın. Eriklerin çekirdeklerini çıkartın.

Hamuru açıp fırın tepsisine yayın. İncir ve eriklerle kaplayıp şeker serpiştirin.

190°C'de 45 dakika pişirin. 30. dakikada üstüne fıstıkları serpiştirin. Pasta ılınınca, balı gezdirin ve servis yapın.

