



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ TURTA

9 adet büyük boy incir  
2 su bardağı un  
10 çorba kaşığı tereyağı  
7 çorba kaşığı soğuk su  
2 çorba kaşığı un  
10-15 adet vişne  
4 çorba kaşığı toz şeker  
4 çorba kaşığı ceviz  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet yumurta sarısı  
Bir tutam tuz

Elenmiş un, tuz ve sekiz çorba kaşığı soğuk tereyağını blenderdan geçirin. Su ekleyip karıştırın ve yoğurun. Üzerini kapatıp 10-15 dakika dinlendirin. İri doğranmış incir, un, vişne ve toz şekeri karıştırın. Cevizi katın. Hamuru ikiye bölüp unlanmış zeminde açın. Birinci parçayı tart kalıbına yerleştirin. Üzerine incirli karışımı dökün. Kalan tereyağını küçük parçalara ayırıp incirlerin üzerine serpiştirin. İkinci hamuru kapatıp çatala delin. Yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin.



Fotoğraf "bahçıvan teyze" tarafından gönderildi. 30.07.2014