



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ TUZLU TART

Hamuru için:

200 g tam buğday un

1 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı toz şeker

110 g küp küp doğranmış tereyağı

1 adet yumurta

3 çay kaşığı soğuk su

İçi için:

2 adet yumurta sarısı

110 ml krema

200 gr taze keçi peyniri

Yarım limon suyu

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

1/2 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı karabiber

6 adet taze siyah incir

Üzeri için:

Nane

Un, tuz ve şekerini Arçelik Resital Doğrayıcı içerisinde karıştırın.

Üzerine küp küp kesilmiş soğuk tereyağını atıp karıştırmaya devam edin.

Küçük bir kasede yumurta ve soğuk suyu bir çatalla çırpıp Arçelik Resital Doğrayıcı içine ekleyin ve homojen hale gelene kadar karıştırmaya devam edin.

Eğer hamur kuru görünüyorsa ve elinizle bastırduğunuzda bir arada durmuyor dağılıyorsa 1-2 çay kaşığı soğuk su daha ekleyebilirsiniz.

Hazırladığınız hamuru elinizle toparlayıp yağlı kağıt içerisine alın ve Arçelik No Frost Buzdolabı'nda en az 2-3 saat dinlendirin.

Vaktiniz varsa bir gece de bekletebilirsiniz.

Dinlendirdiğiniz tart hamurunu yağlı kağıt arasında merdane yardımıyla açıp hamuru dikkatlice yağladığınız tart kalıbına yerleştirin.

Yanlarını ve tabanını bastırarak düzenleyin.

Kenarlardan sarkan fazla hamurları kesin ve bir çatalın ucuyla hamurun tüm yüzeyine delikler açın.

Hamurunu yerleştirdiğiniz tart kalıbını 30 dakika Arçelik No Frost Buzdolabı'nda dinlendirin.

Dinlenen tart hamurunun üzerine yağlı kağıt yerleştirin ve ağırlık yapması için de ortasında nohut koyun.

Önceden ısıttığınız 190 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da 20 dakika pişirin.

20 dakika sonunda nohutları ve yağlı kağıdı alıp bir 10 dakika daha Arçelik Ankastre Fırın'da pişirin.

İç dolgusu için bir kasede yumurta ve kremayı Arçelik Resital Mikser ile çırpın.

Ardından keçi peyniri, limon suyu, limon kabuğu, tuz ve karabiberi ekleyip kaşıkla karıştırın.

Tart kalıbının içerisine iç dolguyu boşaltın.

Üzerine doğradığınız incirleri yerleştirin.

170 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da yaklaşık 25 dakika pişirin.

Pişen tartınızın üzerine taze nane yaprakları serpip servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:161273 • adi:İncirli Tuzlu Tart • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:04.04.2025 - 08:49