



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİRLİ TART

7 adet kuru incir
7 çorba kaşığı tozşeker
7 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tarçın
75 gram margarin
Yarım su bardağı iri çekilmiş ceviz
1 adet elma
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı sıcak su
Üzerine:
1 çay bardağı pudraşekeri

İncirleri akşamdan sıcak su ile ıslatın. Ertesi gün sudan çıkartıp küçük küçük doğrayın. Elmanın kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Başka bir kaptaki erimiş margarin, tozşeker ve tarçını karıştırın. Doğranmış incir, elma ve ceviz ekleyip tekrar karıştırın. Sıcak su ekleyip iyice karıştırın. Son olarak un ve kabartma tozu ekleyip karıştırın. Karışımı yağlanmış tart kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Soğuyunca üzerine pudraşekeri serpin. Dilimleyerek servis yapın.

