



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU MEYVELİ MİLFÖY TARTI

5-6 adet milföy hamuru  
3 adet kuru incir  
5-6 adet kuru kayısı  
7-8 adet kuru mürdüm eriği  
1 su bardağı ceviz içi  
Yarım su bardağı su  
Yarım su bardağı toz şeker  
3 yemek kaşığı tereyağı

20-22 santimetre çapındaki tart kalıbını yumuşak bir tereyağıyla iyice yağlayın. 5-6 adet milföy hamurunu oda sıcaklığında biraz beklettikten sonra üst üste koyup hafif yoğurun ve bir merdane yardımıyla milföy hamurunu açın. Tezgaha yapışmaması için çok hafif un serpin. Sonra bu yuvarlak milföy hamurunu, yağlanmış tart kalıbına yerleştirip kenarlarını da kalıbın kenarlarına doğru yükseltin.

Bir kenarda kuru meyveli harcınızı hazırlayın. Bunun için 3 adet kuru incir, 5-6 adet kuru kayısı, 7-8 adet kuru mürdüm eriğini mümkün olduğunca ince doğrayın. 1 su bardağı dövülmüş ceviz içiyle beraber, yarım su bardağı su, yarım su bardağı toz şeker ve 3 yemek kaşığı tereyağını da hazır edin.

Öte yandan bir tavaya yağı koyun ve yağ erimeden toz şekerini katın. Şeker iyice eriyip rengi koyu kahverengi olmaya başladığında hemen suyu ekleyip karıştırın. Ardından bütün kuru meyveleri ilave edip 10 dakika kadar pişirin. Altını söndürüp dövülmüş ceviz içini karıştırın ve harcın soğumasını bekleyin. Sonra da soğuyan bu harcı, tart kalıbının içindeki milföy hamurunun üzerine yayın.

175 dereceye ayarlı fırında en az 25-30 dakika pişirip ılık olarak servise sunun. Üzerine kuruyemiş ekleyerek lezzetini arttırabilirsiniz.

