



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU MEYVELİ TART (MİLFÖY)

5-6 adet milföy hamuru  
3 adet kuru incir  
30 gr margarin  
5-6 adet kuru kayısı  
7-8 adet kuru mürdüm eriği  
1 su bardağı ceviz için  
½ su bardağı su  
½ su bardağı toz şeker

Hazır, kare milföy hamurlarından 5-6 adeti hamur işi için yeterli olacaktır.

20-22 cm çapındaki tart kalıbını yumuşak bir margarinle iyice yağlayın.

5-6 adet milföy hamurunu oda sıcaklığında biraz beklettikten sonra üst üste koyup, hafif yoğurun ve bir merdane yardımıyla milföy hamurunu açalım.

Tezgaha çok hafif un serpelim hamur yapışmasın.

Sonra bu yuvarlak milföy hamurumuzu yağlanmış tart kalıbına yerleştirip, kenarlarını da kalıbın kenarlarına doğru yükseltelim.

Bu arada bir kenarda kuru meyveli harcımızı hazırlayalım.

Bunun için 3 adet kuru incir, 5-6 adet kuru kayısı, 7-8 adet kuru mürdüm eriğini mümkün olduğunca incecik doğrayalım.

1 su bardağı dövülmüş ceviz içiyle beraber, yarım su bardağı su, yarım su bardağı toz şeker ve 3 yemek kaşığı margarini de hazır edelim.

Öte yandan bir tavaya yağı koyalım ve yağ erimeden toz şekeri katalım.

Şeker iyice eriyip, ağda gibi olup, rengi koyu kahverengi olmaya başladığında hemen suyu ekleyip, karıştıralım.

Ardından bütün kuru meyvelerimizi de ilave edip, 10 dakika kadar pişirelim.

Altını söndürüp, dövülmüş ceviz içini karıştıralım ve harcımızın soğumasını bekleyelim.

Sonra da soğuyan bu harcı, tart kalıbının içindeki milföy hamurunun üzerine yayalım.

175 dereceye ayarlı fırında en az 25-30 dakika pişirip, ılık olarak servise sunalım.

Hatta çırpılmış krema ya da krem şantiyi dilimlerin üzerine koyarak lezzeti arttırabilirsiniz.