



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ VE KARAMELLİ TART

Hamuru için:

100 g. (4/5 su bardağı)

Ülker Bizim Un

1.5 su bardağı bisküvi unu

½ su bardağı ince çekilmiş ceviz içi

½ çorba kaşığı tarçın

100 g. Ülker Bizim Margarin

2 adet yumurta

Harcı için:

1 adet elma

3 adet kuru incir

8 adet kuru kayısı

¾ su bardağı kuru üzüm

1 adet limon kabuğu rendesi

250 g. (1 su bardağı) esmer şeker

½ su bardağı kaynar su

6 adet Ülker Pötibör Bisküvi

Tart hamurunu hazırlamak için bir yoğurma kabına unları, ceviz içini ve tarçını koyun. Margarini küçük parçalar halinde ilave edip elinizle yoğurarak bu karışıma yedirin. Yumurtayı hafifçe çırpıp ekleyerek yumuşak ve kırılğan dokulu bir hamur hazırlayın. Streç filme sarıp buzdolabında 15 dakika dinlenmeye bırakın.

Harcını hazırlamak için, elmayı soyup çekirdek yataklarını temizleyin. Kuru incirlerin sap kısımlarını kesin. Üzüm hariç hepsini 1,5 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Bir kaba koyup, üzümler ve rendelenmiş limon kabuğuyla karıştırın.

Şekeri suyla beraber bir tencereye koyup orta ateşte sürekli karıştırarak eritin. Tamamen eriyince kaynatmayı 6-7 dakika daha sürdürerek karamel rengini almasını sağlayın. Sıcak karamelayı meyvelerin üstüne boşaltın.

Bisküvileri irice kırarak ekleyip harcı tamamlayın.

Fırınınızı 190 °C'ye getirip ısıtın. 30 cm'lik bir tart kalıbını iyice yağlayın. Tart hamurunu parçalar halinde alıp parmak uçlarınızla bastırarak kalıba yerleştirin. Hamurun, kalıbın her tarafına eşit incelikte yayılmasına özen gösterin.

Hazırladığınız harç ile hamurun içini doldurun. Artan hamurları bir tezgâhta uzun şeritler halinde yuvarlayıp tartın üzerine kafes biçiminde yerleştirin. Tartı sıcak fırına sürüp yaklaşık 25-30 dakika biraz kahverengileşmeye başlayıncaya kadar pişirin. Fırından alıp, tamamen soğuyunca kalıptan çıkararak servis yapın.