



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU İNCİRLİ TART

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 yumurta
75 g oda sıcaklığında tereyağı
2 yemek kaşığı süt

Dolgu:

250 g tatlı lor peyniri
2 yemek kaşığı bal
1 su bardağı krema
1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

Süslemek için:

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz
2 - 3 adet siyah incir

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Pudra şekeri, şekerli vanilin, yumurta, tereyağı ve sütü ilave edip yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamurun yarısını elinizle bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamuru elinizle bastırarak kalıbın kenarlarında 3 cm yüksekliğinde çember oluşturun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Tartı fırından çıkarıp soğumaya bırakın ve fırını kapatmayın.

Tatlı lor peyniri, bal, krema ve limon aromasını bir çırpma kabına alın. Mikserin orta devrinde 2 dakika çırpın.

Hazırladığınız dolguyu kalıptaki tart tabanının üzerine dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Tartı fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin. İncirleri yıkayıp kurulaşın ve dilimleyin. Tartın üzerine cevizleri serpin, incirleri sıralayın ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169653 • adı:Lorlu İncirli Tart • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 23:38