



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞÖLENİ

Ceyda Yılmaz

- 125 gram tereyağı
- 1 su bardağı nişasta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- ½ çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 adet yumurta
- 4 adet elma
- 4 adet armut
- 1 çay bardağı kuru sarı üzüm
- 3 adet kuru incir
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı ceviz

Hamur malzemeleri eklenerek kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Tart kalıbı veya borcamın altı yağlanıp un serpilerek hamur malzemesini üzerine yayılır. Elmalar ve armutlar kabuğu soyulup 6 dilime kesilerek bir tavanın içinde ocakta şeker eklenerek karamelize hale getirilir. Tarçın ilave edilerek soğumaya bırakılır. Borcama yayılan hamurun üzerine dilimler halinde meyveler üzüm ve ceviz yerleştirilip 175 derece ısınmış fırında 20 dakika kadar pişirilir.

