



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MEYVELİ TATLI

### Malzeme:

50 gr. kuru üzüm  
1 adet portakal  
3 adet elma  
8 adet kuru incir  
4 kaşık şeker  
2 avuç un  
2 adet yumurta  
1 su bardağı ılık süt  
1 paket kabartma tozu  
2 kaşık margarin  
1 tutam tuz

### Yapılışı:

Portakalın kabuklarını rendeleyip suyunu sıkın. Üzümleri ılık suda yumuşatın. Elmaların kabuklarını soyup, dilimleyin. İncirleri minik minik doğrayın. Unu, şekerini, kabartma tozunu, portakal suyunu ve sütü ve tuzu karıştırıp, hamur yapın. Önce yumurta sarısını ilâve edin. Sonra iyice çırpılmış akları katın. Kalıbı yağlayıp, unlayın. Dibine elma dilimlerinin yarısını dizin. Hamura, suları süzölmüş incir ve üzümleri katıp, elmaların üzerine yayın. En üste kalan elmaları dizip, orta ısıllı fırında pişirin.