



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜPRİZ TART

MALZEMELER

500 gr milföy hamuru

1 çay bardağı iri çekilmiş badem

1 çay bardağı portakal sekerlemesi

1 çay bardağı incir sekerlemesi

Yarım çay bardağı kuru üzüm

ceviz, fındık

YAPILIŞ TARİFİ

Ceviz, fındık, badem, portakal sekerlemesi, incir sekerlemesi ve kuru üzümü bir kapta karıştırın.

Milföy hamurunu 1 cm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. Çatalla delikler açıp hazırladığınız harcı hamurun üzerine yayın.

Hamuru rulo şeklinde sarın.

Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip 160 derece ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın