ELMALI İNCİR TATLISI

250 gram taze incir,
3 çorba kaşığı elma suyu,
3 adet elma,
1 çorba kaşığı un,
1 çay kaşığı tarçın,
2 tatlı kaşığı haşhaş tohumu.
Üzeri için:
2/3 su bardağı un,
yarım su bardağı tozşeker,
yarım çay kaşığı tarçın,
1/4 paket margarin,
bir tutam tuz

Fırını 200 derecede ısıtın. 20x20 cm. büyüklüğünde bir fırın kabını yağlayın. Elmaları soyun ve ince ince dilimleyin.
İncirleri halka halka bölün. Unu, tarçını ve haşhaş tohumlarını dilimlenmiş elmaların üzerine serpin, karıştırın. Elma suyunu ekleyin. Elma ve incir dilimlerini tepsiye dizin.
Üstü için; un, şeker, tarçın, tuz ve margarinden bir karışım hazırlayın. Bu karışımı iyice yoğurun. Düz bir zeminde yarım cm. kalınlığında açın. Meyvelerin üzerine kapatın. 40 dakika kadar veya hamur pembeleşip, meyvalar baloncuklar yapana dek pişirin.
Dilerseniz üzerine eritilmiş çikolata dökün. Sıcakken servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17273 • adı:Elmalı İncir Tatlısı • gönderen:aysesurelsan • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:15