



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMALI KURU İNCİRLİ YUMRU ÇÖREK

- 4,5 su bardağı un
- 200 gr eritilmiş margarin
- 3 adet yumurta (birinin sarısı ayrılacak)
- 1 kahve fincanı şeker
- 1 kahve fincanı sıcak süt
- 2 paket maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı ince doğranmış hurma
- 10 adet ince doğranmış incir
- 1 küçük kase fındık veya ceviz (İsteğe göre)
- 1 tatlı kaşığı beyaz susam(üzerine)

Derin bir kaba unu koyun ve ortasını açın. Bütün malzemeleri koyup,kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamuru bekletmeden yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp açın,içine hurma, incir ve fındıktan oluşan malzemeden koyarak kapatın, yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip 10 dakika bekletin. Yumurta sarısı sürüp susam serpiştirin. 180 derece ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.

