



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İNCİR REÇELLİ ÇÖREK

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Yeterince pudra şekeri
- 5 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı süt
- 20 Adet incir reçeli tanesi
- 1 Su Bardağı şeker
- 2 Adet yumurta
- 30 gr yaş maya
- 1 Yeterince üzerine:margarin
- 1 Tutam tuz
- 1 Adet limon kabuğu rendesi

Mayayı sıcak sütle erit. bir süre kabarmasını bekle. Unu, şekeri, Sana yağını, yumurtayı,tuzu ve içinde maya erittiğin sütü karıştır. Limon kabuğu rendesini de ekle. Hamuru yoğurduktan sonra üzerine bir kapak kapatıp mayalanmasını bekle. 2 kat kkabaran hamurdan parçalar kopar, yuvarlayıp içlerine birer incir tanesi koy. Hamuru açık yeri kalmayacak şekilde kapat, yağlanmış fırın tepsisine sırala. Her birinin üzerine bir parça Sana yağı koy, 200 derecede pembeleşene kadar pişir.