



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR VE BALLI EKMEK TURTASI

<https://ihe.com.tr>

2,5 su bardağı süt
1 adet bayat ekmek
8 adet kuru incir
4 adet yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı bal

Ekmek bir kaseye ufalandıktan sonra süt ile ıslatılır. Yumuşaması için 20 dakika bekletilir. İncirler de suda bekletilerek yumuşatılır. Süzölmüş incirlerin her biri 5-6 dilim halinde kesilir. 4 yumurta çırpılarak önceden eritilmiş 2 kaşık tereyağı, bal ve sütlük ekmek ile birlikte mikserle karıştırılır. Daha sonra incir dilimleri bu karışıma eklenir. 18X20 cm ebadındaki bir fırın kalıbı yağlı kağıt ile döşenir ve kalan tereyağı ile yağlanır. Elde edilen karışım dökölür ve daha önceden 180 derece ısıtılmış fırında 1 saat pişirilir. Krem şanti veya kaymak eşliğinde servis yapılır.