



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ BALLI BÖREK

1 Kahve Fincanı Bal
3 Çorba Kaşığı Esmer Toz Şeker
12 Adet İncir
5 Çorba Kaşığı Toz Şeker
3 Adet Yufka
1 Adet Yumurta Sarısı
50 gr Tereyağı

İncirler yıkanıp kurulanır. Sap kısımları kesilip incirler dilimlenir. Bir tavada 25 gr. tereyağı eritilip incir dilimleri dizilir. Toz şeker serpilip orta ateşte incirler hafif yumuşayana kadar 5-6 dakika pişirilip soğumaya bırakılır. Yufkalar 8-10 cm eninde uzun şeritler halinde kesilir. Kalan yağ eritilip her bir yufkanın üzerilerine fırça ile sürülür. Üst kısmına 3-4 dilim incir yerleştirilir ve 1 çay kaşığı kadar bal gezdirilir. Yufka şeritleri muska böreği biçiminde katlanıp yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı ile bir tutam esmer şeker serpilir. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.