



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İNCİRLİ BAR

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
8 adet incir

Yumurta ve şeker mikserle 5-6 dakika çırpılır. Sonra yoğurt, yağ eklenir. Un , kabartma tozu, tarçın katılır. En son minik doğranmış incir ilave edilir. Yağlanmış fırın kabına dökülür, düzeltilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 20 dakika sonra parmak büyüklüğünde kesilir.
