



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ BİSKÜVİ

Yarım kg. incir,
3 adet yumurta (birinin sarısı ayrılır),
4 kahve fincanı pudraşekeri,
1 paket margarin,
1 çay bardağı sıvı yağ,
yarım limonun suyu,
1 paket kabartma tozu,
aldığı kadar un,
1 paket jöle

Yumurtaları kaba alıp içine sıvı yağı, pudra şekerini, erimiş margarini, limon suyunu ekleyin. Kabartma tozunu ve unu ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru 2 eşit parçaya bölün. Her iki parçayı da yarım parmak kalınlığında açın. Bardak yardımı ile eşit sayıda yuvarlak parçalar kesin. Yuvarlak parçaların yarısının ortalarını daha küçük bir yuvarlak yüzeyle bardak yardımı ile kesip çıkarın. Simit gibi ortaları boş olan hamur parçalarının bir yüzüne yumurta sarısı sürerek ve üst üste oturarak birbirine yapışmasını sağlayın. Ortadaki havuz gibi boşluğa 1 dilim incir yerleştirin. Bisküvinin kenarlarına yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında altı üstü kızarana dek pişirin. Jöleyi paketin üstündeki tarifte olduğu gibi hazırlayın. Bisküviyi fırından alıp, soğuttuktan sonra ortasına jöle sürün, servis yapın.

[ML® İncirli Bisküvi için tıklayın](#)