



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ ÇÖREK

3 su bardağı un  
1 çay bardağı süt  
1 adet yumurta  
1 fincan şeker  
50 gr margarin  
Yarım su bardağı ılık su  
Yarım paket yaş maya  
Yarım su bardağı pudra şekeri  
16 adet kuru incir  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı ceviz

Yıkamış incirleri küçük sos tenceresine alın. Üzerine süt ilave edip pişirin. İncirler iyice yumuşadıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Çukur bir kaba unu aktarın. Ortasını havuz şeklinde açıp, yarım paket yaş ekmek mayası ve ılık sütü ilave edin. Parmak uçlarınızla mayayı eritin. Yumuşatılmış margarin, yumurta ve toz şekeri ekleyip yoğurun. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar ılık su ilave ederek yoğurun. Hamurun mayalanması için ılık bir ortamda yaklaşık 1 saat dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın. Elinizle yuvarlak açıp ortasına bir incir ve ceviz yerleştirip yuvarlak şekildez kapatın (hamurun uçlarını ortaya doğru getirerek büzün). Yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş tepside yaklaşık 20 dakika daha dinlendirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şeker serpin.