



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ ÜÇGEN BÖREK

50 Gr Sana Hamurışı
2 Çorba Kaşığı esmer tozşeker
5 Çorba Kaşığı tozşeker
10 Adet taze siyah incir
1 Adet yumurta sarısı
3 Adet hazır yufka
1 Kahve Fincanı bal

İncirleri yıkayıp kurulayın. Sap kısımlarını kesip incirleri dilimleyin. Bir tavada 25 gr margarini eritip incir dilimlerini dizin. Tozşeker serpip orta ateşte incirler hafif yumuşayana kadar 5-6 dakika pişirip soğumaya bırakın. Yufkaları 8-10 cm eninde uzun şeritler halinde kesin. Kalan margarini eritip her bir yufkanın üzerine fırça ile sürün. Uç kısmına 3-4 dilim incir yerleştirin ve 1 çay kaşığı kadar bal gezdirin. Yufka şeritlerini muska böreği biçiminde üçgen katlayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp birer tutam tozşeker serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.