



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİRLİ KURABIYE

125 gram tereyağ veya margarin

1/2 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı tozşeker

1 adet yumurta

80 ml sıcak süt

Alabildiğince un.

İç iin:

250 gram kuru incir

150 gram tozşeker

1/2 su bardağı badem

Oda sıcaklığında yumuşamış margarine, tuzu, tozşekerini, yumurtayı, sıcak sütü ve alabildiğince unu ilave ederek iyice yoğuralım.

Yoğurduğumuz hamuru 15 dakika kadar dinlenmeye bırakalım.

Bizde bu esnada içimizi hazırlayalım.

İncirlerin sap kısımlarını kesip, üst seviyesine kadar su koyarak yumuşayınca kadar haşlayalım.

İncirler iyice yumuşayınca 150 gram tozşeker ile birlikte robottan geçirerek püre haline getirelim.

içine 1/2 su bardağı kıyılmış bademi ilave edip, karıştıralım.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avucumuzun içinde yuvarladıktan sonra, oklava yardımı ile çay tabağı büyüklüğünde açalım.

Hazırladığımız iç malzemesinden yeterince üzerine yayıp, sigara gibi rulo şeklinde saralım.

Uç kısmı altta kalacak şekilde yağladığımız fırın tepsisine dizelim.

Üzerine kızarmaması için yağlı kağıt veya alüminyum folyo koyup, fırında beyaz olarak pişirelim.

Fırından çıkarıp, üzerine pudra şekeri serperek ılık olarak servis yapalım.