



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR GÜZELİ

8 adet incir
1 su bardağı süt
1 paket tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı yoğurt
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon

Bir gün önceden incirler iri doğranır. Üzerine süt konur, bir gece bekletilir. Ertesi günü tamamen yumuşaması gerekir. Şerbet malzemesi bir tencereye konur ve kaynatılır. Yumuşak tereyağın üzerine incir, yoğurt, pudra şekeri ve yumurta konur. Mümkünse mikserle iyice çırpılır. Üzerine kabartma tozu ve ele yapışamayana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Ortalarına serçe parmakla bastırarak yassılaştırılır. Kalan tereyağı eritilir ve üzerine gezdirilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz şerbet gezdirilir.