



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR KIZARTMASI

10 adet taze incir
1 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
1.5 çay bardağı un
1 çay bardağı toz şeker
1 şişe soda
1 tutam tuz
Üzeri için:
Çikolata sos

İncirleri kabuklu şekilde yıkayıp kurulayın. Yumurta sarısı, un, toz şeker ve sodayı iyice karıştırın. Oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin. Ayrı bir yerde yumurta akı ile tuzu kar haline gelene dek çırpın. Daha sonra unlu karışıma ekleyip yavaşça karıştırın. İncirleri bu karışıma batırıp çıkarın. Kızgın sıvı yağda kızartın. Üzerine çikolata sos gezdirerek servis yapın.