



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR REÇELİ ÇÖREK

20 adet incir reçeli tanesi
30 gram yaş maya
1 su bardağı sıcak süt
5 su bardağı elenmiş un
1 su bardağı toz şeker
100 gram margarin
2 adet yumurta
Bir tutam tuz
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Üzeri için:
Margarin
Pudra şekeri

Mayayı sütün içinde eritin ve kabarmasını bekleyin. Unu geniş bir kaba alıp, üzerine toz şeker, oda sıcaklığında margarin, yumurta, tuz ve maya erittiğiniz sütü ekleyip karıştırın. Rendelenmiş limon kabuğu ilave edip yoğurun. Gerekirse 1-2 çorba kaşığı daha un ekleyin. Hamuru yoğurduktan sonra üzerine bir kapak örtüp, 2 saat mayalanmasını bekleyin. 2 kat kabaran hamurdan parçalar koparın. Yuvarlayıp, içlerine birer incir reçeli tanesi koyun. Hamuru, açık yeri kalmayacak şekilde kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Her birinin üzerine bir parça margarin koyun. 200 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

