



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR SİYAH ÜZÜM VE BÖĞÜRTLİN PÜRELİ LOKMALAR

- 7 yaprak milföy
- 1 kase ceviz
- 1 kase böğürtlen
- 1 kase incir
- 1 kase siyah üzüm
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı müsli
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Öncelikle ceviz, böğürtlen, incir, üzüm, zerdeçal ve müsliyi robottan geçiriyoruz. Daha sonra bir tavada orta ateşte margarini ve toz şekerle ezerek karıştırıyoruz. Püre haline gelince ocaktan alıyoruz. Milföylerin içine doldurup fırına veriyoruz. Üzeri kızarıncaya fırından çıkarıp servis ediyoruz.

