



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ BAYRAM LOKUMU

10 adet taze incir  
1 ay bardađı süt  
1 ay bardađı Őeker  
1 tatlı kaŐığı kuru maya  
1 orba kaŐığı pudra Őekeri  
2 adet yumurta  
3 su bardađı un  
3 orba kaŐığı erimiŐ tereyağı  
1 ay bardađı kuru üzüm  
1 ay bardađı dövülmüŐ ceviz  
1 tatlı kaŐığı tarçın  
zeri için:  
Kayısı marmeladı

Derin bir kabın içinde sütü ve pudra Őekerini karıŐtırın. zerine mayayı ve 1 yumurtayı ekleyip yumuŐak bir hamur oluncaya dek un ve az su ilave ederek hamuru hazırlayın. Hamuru mayalanması için bir kenarda üzeri kapalı olarak bekletin. Bu arada incirlerin kabuklarını çıkartıp bir kabın içinde ezin. İçine de tarçın, ceviz, kuru üzüm ve 1 yumurtayı ekleyip karıŐtırın. Hamuru unlanmıŐ bir zeminde açıp üzerine tereyağı sürüp incirli karıŐımı her tarafına yayın. Rulo Őeklinde sarıp 2 parmak eninde kesin. Tepsiye dik olarak yan yana dizin. zerine kalan incirli karıŐımdan elinizle yedin. 200 derecedeki fırında 30 dakika piŐmeye bırakın. Fırından çıkınca üzerine kayısı marmeladı sürüp soğumaya bırakın.