



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ CEVİZLİ KURABIYE

Yarım paket eritilmiş tereyağı
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı yoğurt
4 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı nişasta
1 paket kabartma tozu
4 su bardağı un
İçi için:
4 adet yaş incir
2 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı iri dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzeri için:
Pudra şekeri

Bütün malzemeyi karıştırıp yoğurarak yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hamur dinlenirken küçük bir tavada, soyup minik minik doğradığımız incirlerin üzerine şekeri atıp orta ateşte çeviriyoruz. İçine cevizi ve tarçını ekleyip 5 dakika pişiriyoruz. Dinlenen hamuru üç bezeye ayırıp merdaneyle açıp kare şekiller veriyoruz. Ortalarına iç harcını koyup yuvarlayarak yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye yerleştiriyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. İlininca üzerine pudra şekeri serpiyoruz.

