



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ ÇÖREK

1 bardak kıyılmış incir
3 bardak elenmiş un
4 çay kaşığı kabartma tozu
1,5 çay kaşığı tuz
3/4 bardak kıyılmış ceviz
1 vurulmuş yumurta
1 bardak süt
2 çorba kaşığı eritilmiş yağ
1/2 bardak portakal marmelatı

İncirleri kaynar suda 15 dakika yumuşatın. Süzerek saplarını kesin. Doğrayarak öyle ölçün. Ün, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyin. İncir ve cevizleri ilâve edin. Yumurta, süt ve yağla karıştırıp unlu karışıma katın, iyice vurun. Marmelat ilave edip karıştırın. Yağlanmış bir kalıba dökün. 20 dakika bekledikten sonra orta hararetili fırında 60-70 dakika pişirin.

[ML® İncirli Çörek için tıklayın](#)[ML® İncirli Poğaçı için tıklayın](#)
