



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ ÇÖREK

Ümit Usta

Hamuru için:

100 gr margarin

1/2 su bardağı zeytinyağı

1/2 su bardağı yoğurt

2 çorba kaşığı tozşeker

1 paket kabartma tozu

Alabildiğince un

İç malzemesi:

1 su bardağı kuru incir

1 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı (kıyılmış) ceviz içi

1/2 su bardağı su

İçin hazırlanışı; inciri mümkün olduğu kadar ufak doğrayıp 1 çorba kaşığı yağ ve 1/2 su bardağı su ile suyunu çekinceye kadar iyice pişirelim.

1 su bardağı cevizi katıp son bir kere karıştırdıktan sonra ocaktan indirip, soğutalım.

Un hariç bütün malzemeyi karıştırıp aldığı kadar un ilavesi ile güzel bir hamur yoğuralım.

Hamuru 15 dakika dinlendirip yumurta büyüklüğünde parçalar ayıralım.

Ayırdığımız hamur parçasını oklava yardımı ile açıp içine yeteri kadar incirli harçtan koyup, istediğimiz şekilde katlayarak yağlanmış fırın tepsisine dizelim.

170 °C fırında çok hafif renk alıncaya kadar pişirelim.

Fırından çıkar çıkmaz elek yardımı ile pudra şekeri serpip, soğuk olarak servis yapalım.

Not: Börek katlama şekilleri: 1-Ay çöreği gibi, 2-Poğaça gibi, 3-Rulo börek gibi katlayıp parmak kalınlığında keserek şekillendirebiliriz.