



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ ÇÖREK

3 çorba kaşığı eritilmiş margarin
6 adet incir
3 su bardağı un
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 kahve fincanı süt
2 tatlı kaşığı toz kuru maya
1 çay bardağı kuru üzüm
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 çay kaşığı tarçın

Ilık süt, maya, pudra şekeri, 1 yumurta ve 1 su bardağı dolusu unu karıştırın. 15 dakika dinlendirip geriye kalan unla yoğurun. Üzerini örtüp 40 dakika dinlendirin. Küp küp doğranmış incir, kuru üzüm, ceviz, toz şeker ve tarçını harmanlayın. Hamuru yarım santimetre kalınlığında açın. Üzerine margarin sürüp incirli karışımı yayın. Rulo yapıp dilimleyin ve aralık bırakmadan fırın tepsisine yerleştirin. 180 derece fırında, yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Kalıp şeklinde çıkarıp keserek servis edin.