



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ DİLİM KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

375 g un

1.5 çay kaşığı kabartma tozu

180 g tereyağı

1 su bardağı esmer şeker

2 yumurta

Yarım çay kaşığı vanilya

Bir tutam tuz

1.5 çay kaşığı tarçın

İçi için:

2 su bardağı kuru incir

110 g şeker

1.5 su bardağı süt

1 çay kaşığı tarçın

Üzeri için:

Pudra şekeri

Tarçın

Hamuru hazırlamak için un, kabartma tozu, tarçın ve tuzu bir kaba eleyin. Tereyağı ve esmer şekeri derin bir karıştırma kabında mikser yardımıyla çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edin. Vanilyayı ve elediğiniz malzemeleri de ekleyerek 1-2 dakika daha karıştırın. Hamurun üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında 25-30 dakika dinlendirin. İç harcını hazırlamak için incirleri doğrayın. Süt, tarçın ve toz şekerle karıştırarak kısık ateşte 25-30 dakika pişirin. İç harcınız soğuduktan sonra blenderdan geçirip püre haline getirin. Dinlenen hamuru hafif unlanmış tezgah üzerinde 4-5 mm kalınlığında açın. Hazırladığınız iç harcı hamurun ortasına uzun şerit olacak şekilde yayın. Hamuru sararak rulo yapın. 2 cm kalınlığında verev olarak dilimleyin. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri ve tarçın serpip ılık servis yapın.

