



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ GALETTE

115 gr margarin
1,5 su bardağı un
Çeyrek su bardağı mısır unu
4 yemek kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
5 yemek kaşığı buzlu su
150 gr tatlı lor peyniri
1 paket vanilya
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı süt
5 incir
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın

Hamur için, margarini küp küp doğrayıp 15 dakika derin dondurucuda bekletin. Elenmiş un, 2 yemek kaşığı tozşeker, mısır unu ve tuzu mutfak robotuna alın. Margarini ekleyip karıştırın. Buzlu suyu kaşık kaşık ekleyip hamur toparlanıncaya kadar karıştırın. Streç filme sarıp 1 saat buzdolabında soğutun. Lor peyniri, kalan 2 yemek kaşığı tozşeker, vanilya, yumurtayı mikserle iyice çırpın. Hamuru unlanmış zeminde merdane ile açın ve 12 cm çapında yuvarlak kalıp ile kesin. Kenarlarda 2 cm boşluk bırakarak içlerine peynirli karışımdan yayın. İncirleri dilimleyerek üzerine yerleştirin ve kenarlarını üzerine doğru kıvrarak kapatın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip 5 dakika derin dondurucuda bekletin. Hamurun kenarlarına süt sürüp 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırın ısısını 180 dereceye düşürüp kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın ve tarçın ve pudra şeker serpiştirerek servis yapın.

