



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ HAMUR TATLISI

- 15 adet kuru incir
- 1 havuç
- 2 yumurta
- 1 su bardağı irmik
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı kakao
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağı
- Şerbet için;
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- Üzeri için;
- 1 su bardağı iri dövülmüş fıstık
- 1 su bardağı fındık

Öncelikle incirlerin üzerine sıcak su ekleyip 20 dakika bekletin. Daha sonra mikserde suyuyla birlikte çekin. Yumurtaları çırpın içine rendelenmiş havuç, irmik, vanilya, kabartma tozu ve çektiğiniz incirleri ilave edin. Bu karışına unu ve kakaoyu da ekleyin. Yağlanmış bir kalıba dökün 200 derecede 30 dakika pişirin. Şerbetini bir kapta kaynatıp soğutun. Fırından çıkan tatlının şerbetini döküp üzerine bolca fındık ve fıstık serpin elinizle bastırın ki tatlıya yapışsın. Soğuyup şerbetini çekince dilimleyip servis yapın.