



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ HAVUÇLU ÇÖREK

4,5 bardak un
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı ılık su
1 ay bardağı şeker
2 yumurta
2 kaşık margarin
1 kabartma tozu
İÇİ:
ay bardağı kayısı marmeladı
2 ay bardağı dövölmüş fındık
1 su bardağı ufak doğranmış incir
1 havuç rendesi
Yarım ay kaşığı tarçın

Unu hamur yoğurma kabına alın ortasını açın, sütü, suyu, margarini, şekerini, kabartma tozunu koyun bir hamur yapın. Hamurdan limon büyüklüğünde parça koparın elinizde açın. Bir kapta fındık, incir, havuç, tarçını karıştırın, hamurun ortasına bir tatlı kaşığı koyun poğaçaya gibi kapatın. Hamurun alt tarafını üzerine çevirerek parmağınızla bastırın. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Sıcakken üzerine fırça ile marmelat sürün, fıstıkla süsleyin.

ML® İncirli Çörek (görsel)