



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

INCİRLİ KUKİ

150 gr. un
60 gr. margarin
1 adet yumurta
40 gr. toz şeker
1 tutam tuz
1 tutam kabartma tozu
10 adet kuru incir
1 avuç kuru üzüm
1 adet portakal kabuğu rendesi
1/2 su bardağı ceviz
3 yemek kaşığı damla çikolata

Yumurta, oda sıcaklığında yumuşamış margarin ve şekeri iyice karıştırın. Un, portakal kabuğu rendesi, tuz ve kabartma tozunu da ilave ettikten sonra yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru poşete sarıp dinlenmeye bırakın. Bu sırada dolgusunu hazırlayın.

Ceviz, çikolata hariç kuru incir ve üzümü 5 dakika haşlayın. Sonra ceviz ile birlikte rondodan geçirip püre yapın. Benmaride erittiğiniz çikolatayı da ilave ederek karıştırın ve soğumasını bekleyin. Dolgudan rulolar yapın ve bir kenara koyun. Temiz bir yüzeyde hamurdan rulolar yaparak merdane ile üzerinden geçin ve ince uzun bir hamur elde edip, arasına dolgu malzemesini koyup ruloyu kapatın ve yaklaşık 5 cm uzunluğunda dilimleyin. Her bir ruloyu keskin bir bıçak ile ortalarından dilimleyerek X şeklini verin. Çok hafif yağlanmış tepsiye dizerek, 170 C de 20-25 dakika pişirin.

