



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

İNCİRLİ RULO

250 g incir
1 adet portakal rendesi
2 yemek kaşığı portakal suyu
125 g tuzlanmış tereyağı
75 g pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya
1 yumurta sarısı
200 g un

Fırını 150 derecede ısıtın. İncirleri ince ince doğrayın, portakal ve portakal suyunu ilave edip yoğurun. Tereyağı, pudra şekeri ve vanilyayı karıştırın. Ardından yumurta sarısı ve unu ekleyerek hamur kıvamına geleen kadar yoğurun.

Hamuru dikdörtgen biçiminde açın ve uzunlamasına 3 parçaya bölün. İncirli karışımı parçaların ortasından aşağı doğru yerleştirin. Boşta kalan kısımları üzerine kapatın. İsteğe göre parçalara ayırın. Yağlı kâğıt üzerine yerleştirerek önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin. Soğuduğunda üzerine pudra şekeri ilave ederek servis yapın.

