



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ SÜRPRİZ

250 gram incir
1 çorba kaşığı margarin
1,5 çay bardağı toz şeker
2-3 çorba kaşığı su
Hamur için:
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı oda sıcaklığında margarin
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
1 çorba kaşığı tarçın
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2 su bardağına yakın un
Üzerine:
Pudra şekeri

İncirleri margarinde çevirin. Bir buçuk çay bardağı toz şeker ve 2-3 çorba kaşığı su ekleyin. İncirlerin suyu pelte kıvamına gelince tencereyi ateşten alın. Soğumaya bırakın. Fırın kabının dibine meyveleri koyun ve şerbetini dökün. Ayrı bir tarafta hamur için şeker ve yumurtayı çırpın. Margarini ekleyin. Portakal kabuğunu, tarçın ve sütü ekleyin. Kabartma tozu ve un ilave ederek çırpın. Meyvelerin üzerine dökün. 180 derece fırında hafifçe pembeleşene dek pişirin. Üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

