



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ TATLI

6 incir
1 ay bardađı un
1 su bardađı irmik
Yarım paket kabartma tozu
Yarım paket vanilya
1 su bardađı süt
2.5 yemek kaşığı Őeker
3 yemek kaşığı margarin
2 yumurta
1 limon kabuđu rendesi
1 ay kaşığı tarçın

Un ve kabartma tozunu eleyerek iyice karışmasını sağlayın. İrmiiği ve vanilyayı ilave edip harmanlayın. Sütü ekleyerek karıştırın.

Őeker ve margarini krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın. ırpılmış yumurta sarısı, limon kabuğu rendesi ve irmikli karışımı ekleyip iyice karıştırın.

İncirleri yıkayıp dörde bln. Yumurta aklarını beyazlaşıncaya kadar çırpın. İncir ve bir tatlı kaşığı tarçın ekleyip karıştırın. Daha önce hazırladığınız irmikli karışımaya ekleyip iyice yedirin.

Fırın tepsisine alüminyum folyo serip yağlayın. Hazırladığınız karışımı boşaltıp 180 derece ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişirin. Sođuduktan sonra kare ya da baklava Őeklinde dilimleyin. zerine pudraŐekeri ve tarçın serpererek servis yapın.