



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ TATLI PİZZA

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 paket (10 gramlık) instant maya

2 çorba kaşığı süt

3 çorba kaşığı pudraşekeri

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Bir tutam tuz

1 kutu (200 ml) krema

Hamurun kenarları için:

1 adet yumurtanın akı

5 adet taze incir

4 adet kuru incir

Krema için:

1 paket krema

2 çorba kaşığı pudraşekeri

Üzeri için:

1 çay bardağı file badem

4-5 adet taze incir

Hamuru için unu derin bir kaba alıp, ortasını açın. Maya, tuz, süt ve pudraşekeri ekleyip karıştırın. Sıvıyağ ve krema ekleyin ve üzerini nemli bir bezle örtüp, mayalanması için 30 dakika dinlendirin. Hamuru 2 eşit bezeye ayırıp, her birini ayrı ayrı yuvarlak şekilde açın. Kenarlarına çırpılmış yumurta akı sürün. İncirlerin kabuklarını temizleyip blenderde püre haline getirin. Pizzanın kenarlarına yerleştirip, kıyılmış kuru incir serpiştirin ve 1 parmak genişliğinde içe doğru kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirip soğumaya bırakın. Krema için kremayı derin bir kapta iyice çırpıp kar haline getirin. Pudraşekeri ekleyip soğuk pizzanın üzerine sürün. Dilimlenmiş incir yerleştirip, file badem serpin. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.

