



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ UNSUZ VE ŞEKERSİZ KURABIYE

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

5 adet kuru incir
1 adet muz
0,5 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
0,5 su bardağı Hindistan cevizi rendesi
0,5 su bardağı ceviz
0,5 çay kaşığı toz tarçın
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya

Kuru incirleri bir kaseye alıp üzerine sıcak su dökün. 10 dakika bekletip suyunu süzün ve iri parçalara kesin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Muzun kabuğunu soyun. İncir, muz, kuru üzüm, Hindistan cevizi rendesi, ceviz, tarçın, hamur kabartma tozu ve vanilya aromasını mutfak robotuna alın ve püre haline gelinceye kadar karıştırın. Karışımı bir kaseye alın. Tatlı kaşığı ile alıp ikinci bir kaşık yardımı ile sıyrarak tepsiye aralıklı sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

