KEPEKLİ İNCİR DOLGULU BAR

100 gr erimiş margarin
1 su bardağı kahverengi şeker
2 adet yumurta
1 paket vanilya
1,5 su bardağı normal un
1,5 su bardağı kepekli un
yarım çay kaşığı soda
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 tutam tuz
dolgusu için:
1 su bardağı doğranmış kuru incir
2/3 su bardağı su
3 yemek kaşığı portakal suyu
3 yemek kaşığı şeker

Geniş bir kapta kahverengi şeker, yumurta, vanilyayı krema kıvamına gelene kadar çırpıp, margarini ekleyip biraz karıştırın.
Bugday unu, kepekli unu,soda, kabartma tozu, portakal kabuğu ve tuzu ekleyip iyice yoğurun..
Hamur 1 ila 2 saat buzdolabında beklesin.
Dolgu malzemesini hazırlayın bu arada.
Orta boy bir tencereye, incir, su, portakal suyu ve toz şeker koyun.
Ara sıra karıştırararak koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin, soğusun.
Hamuru, unlanmış bir zeminde 2cm kalınlığında açın, uzun dikdörtgen şeritler halinde kesin, içlerine incirli malzemeyi koyup kapatın.
10 cm uzunluğunda şeritler halinde kesip, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 35 dk pişirin.