



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY İNCİRLİ ÇÖREK

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

6 adet milföy hamuru
3 çorba kaşığı esmer şeker
2 çorba kaşığı incir reçeli
1 çorba kaşığı pudraşekeri
1 çay bardağı hindistancevizi

3 adet milföy hamurunu üst üste yerleştirip, üzerinden çatal yardımıyla delikler açın. Kalan 3 adet milföy hamurunu da aynı şekilde hazırlayın. Esmer şeker serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif renk değiştirene dek pişirin. İncir reçelini püre haline getirip, fırından aldığınız milföylerin üzerlerine sürün. Dilimlenmiş incir yerleştirip, 5 dakika daha pişirin. Pudraşekeri ve hindistancevizi serpip servis yapın.

