



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAZE İNCİR TATLISI

MALZEMELER

4 kişilik

6 adet incir

1 su bardağı irmik

1 çay bardağı un

1/2 paket kabarma tozu

1/2 paket vanilya

2,5 yemek kaşığı şeker

2 adet yumurta

1 çay kaşığı tarçın

1 adet limon kabuğu rendesi

3 yemek kaşığı margarin

1 su bardağı süt

HAZIRLANIŞI

Unu ve kabartma tozunu iyice karıştırın. İrmik ve vanilyayı da ekledikten sonra harmanlayın. Sütü ekleyerek karıştırın. Şeker ve margarini krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Çırpılmış yumurta sarısını, irmikli karışımı ve limon kabuğu rendesini ekleyip iyice karıştırın. İncirleri yıkayın ve sonra dörde bölün. Yumurta aklarını beyazlaşana kadar çırpın. ardından incileri ve tarçını ekleyin, karıştırın. Daha önce hazırladığınız irmikli karışıma ekleyip iyice yedirin. Fırın tepsisine alüminyum folyo serip yağlayın. Hazırlanan karışımı içine dökün ve 180 dereceli fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kare şeklinde dilimleyin ve servis yapın. Üzerine tarçın ve pudra şekeri serpererek servis yapın.