



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNE, KAYMAK VE BITTER EŞLİĞİNDE YUFKALI İNCİR TATLISI

Dışı için:

1 yufka

3 yemek kaşığı bal

1 yemek kaşığı su

Yarım çay kaşığı tarçın

File badem

Kızartmak için yağ

Carte d'Or Classic Vişne, Çikolata Parçalı Kaymak, Bitter Çikolatalı dondurma

İçi için:

2 Yemek kaşığı sıvı yağ

Yarım su bardağı kıyılmış ekmek içi

1 fincan iç badem

1 su bardağı kuru incir (yaklaşık 10 ad)

1/3 su bardağı süzölmüş portakal reçeli

1 yumurta

1 çay kaşığı tarçın

Küçük bir tencerede 1 yemek kaşığı sıvı yağ, ekmek kırıntıları ve tarçın 2 dakika süreyle kavrulur sonrasında soğumaya bırakılır.

İncirler ufak ufak doğranır, bademler küçük parçalar halinde kıyılır.

Kavrulmuş ekmek, iç badem, incir, yumurta ve portakal reçeli mutfak robotuyla kısa süre karıştırılır. Koyu bir macun kıvamı elde edilmelidir ancak malzemeler fazla ezilip püre haline gelmemelidir.

Yufkadan dikdörtgen şeklinde parçalar kesilir. 1 adet yufkadan 10 adet dikdörtgen çıkmaktadır. Her bir yufka, kalan 1 yemek kaşığı yağ ile yağlanır. Dikdörtgenin kısa olan kenarına, incirli iç malzemeden bolca konularak, yufka sigara böreği gibi sarılır. Kızgın yağda önlü arkalı kızartılır.

Yufkalar kızarıırken bir cezveye 3 yemek kaşığı bal, su ve tarçın koyulup, bal kıvamından daha akışkan hale gelene kadar yaklaşık 1 dakika süreyle ısıtılır.

Yufkalar kızardıktan sonra elde edilen karışım yufkaların üstünde gezdirilir. File badem ve pudra şekeri ile süslenerek, Carte d'Or Classic Vişne, Çikolata Parçalı Kaymak, Bitter Çikolatalı dondurma ile soğuk servis yapılır.