İNCİRLİ POĞAÇA

1 adet yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
8 adet kur incir
1,5 çay bardağı süt
1 çay bardağı ceviz içi
Üzeri İçin;
2 çorba kaşığı pudra şekeri

İlk işlem olarak iç hazırlanır, kuru incirler çok küçük doğranır, çukur bir kaba aktarılır, üzerine süt ilave edilir. 2 saat bekletilir. Daha sonra dövülmüş ceviz eklenir, karıştırılır.
Yoğurma kabına yumurta, zeytinyağı, yoğurt, tuz ve pudra şekeri konur, iyice karıştırılır. Üzerine vanilya, bir avuç unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar elenmiş un katılır.
Hamur yarım saat dinlendirildikten sonra, ceviz kadar parçalar alınır, unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağından küçük açılır.
Hamurun ortasına yeteri kadar incirli iç konur, kapatılır. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Tepsi önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir, pembeleşene kadar pişirilir.
Sıcak poğaçaların üzerine pudra şekeri elenir, servise sunulur.

Not: İçi daha kısa sürede hazırlamak için, incir sütü çekene kadar pişirilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1212 | Adı: İncirli Poğaça | İndirme tarihi: 20.04.2024 - 10:11