



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

İNCİRLİ ÇÖREK



1 adet yumurta
1 paket çabuk maya
1 çay bardağı pudra şekeri
Yarım paket tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı ılık su
10-15 adet kuru incir
Üzeri İçin;
4 çorba kaşığı kayısı marmelatı

- # İncirler ufak doğranır, üzerine 1 su bardağı kadar sıcak su eklenir, bir buçuk saat kadar bekletilir.
- # Yoğurma kabına ılık su, maya ve pudra şekeri konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine yoğurt, eritilmiş ılıtılmış tereyağı katılır biraz daha karıştırılır.
- # Orta sertlikte bir kıvam alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda suyu süzölmüş incir taneleri hamura eklenir. Hamura eşit dağılacak şekilde kısa süre yoğrulur.
- # Hamurun üzeri tekrar kapatılır, yarım saat kadar daha bekletilir.
- # Dinlenen incirli hamur alt-üst edilir. Çok yumuşamışsa biraz daha un eklenebilir. Hamurdan limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine hafifçe bastırılır.
- # İncirli çörekler yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralık bırakarak dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, çörekler kızarana kadar pişirilir.
- # Marmelatın üzerine 1-2 kaşık su eklenerek inceltir. Çörekler fırından çıkar çıkmaz fırçayla sürülür.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: İncirin ıslatma suyu atılmaz, içilirse bağırsak faaliyetlerine katkıda bulunur.