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, parömak 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 süzülmüş 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 yumuşamuşsa biraz daha un eklenebilir. Hamurdan limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine haififçe 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 inceltilir. Çörekler fırından çıkar çıkmaz fırçayla sürülür.
Ilık olarak servise sunulur.

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

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1365 | Adı: İncirli Çörek | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 04:12