



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

NCRL REK



1 adet yumurta
1 paket çabuk maya
1 ay bardağı pudra ekeri
Yarım paket tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 ay bardağı ılık su
10-15 adet kuru incir
zeri in;
4 orba kaşığı kayısı marmelatı

- # ncirler ufak doğranır, üzerine 1 su bardağı kadar sıcak su eklenir, bir buçuk saat kadar bekletilir.
- # Yoğurma kabına ılık su, maya ve pudra ekeri konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # zerine yoğurt, eritilmiş ılıtılmış tereyağı katılır biraz daha karıştırılır.
- # Orta sertlikte bir kıvam alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur. Hamurun zeri kapatılır, ılık ortamda 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda suyu szlmş incir taneleri hamura eklenir. Hamura eşit dağılacak şekilde kısa süre yoğrulur.
- # Hamurun zeri 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 haifife bastırılır.
- # ncirli çörekler yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralık bırakarak dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, çörekler kızarana kadar pişirilir.
- # Marmelatın zerine 1-2 kaşık su eklenerek inceltilir. rekler fırından çıkar çıkmaz fırçayla sürülür.
- # ılık olarak servise sunulur.

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