



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Əncirli Qoğal

İncirli Poğça



1 ədəd yumurta  
1 çay stəkanı zeytunyağı  
1 su stəkanı qatıq  
1 paket vanil  
1 paket qabartma tozu  
1 yemək qaşığı pudra şəkəri  
Yarım çay qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
İçi Üçün;  
8 ədəd qur əncir  
1,5 çay stəkanı süd  
1 çay stəkanı qoz içi  
Üzəri Üçün;  
2 yemək qaşığı pudra şəkəri

# İlk əməliyyat olaraq iç hazırlanır, quru əncirlər çox kiçik doğranar, çuxur bir kobud köçürülər, üzərinə süd əlavə edilir. 2 saat gözlənilir. Daha sonra döyülmüş qoz əlavə olunur, qarışdırılır.

# Yoğurma kabına yumurta, zeytunyağı, qatıq, duz və pudra şəkəri qoyulur, yaxşıca qarışdırılır. Üzərinə vanil, bir ovuc unla qarışdırılmış qabartma tozu və ələ yapışmayan, yumşaq bir xəmir əldə edənə qədər ələnmiş un qatılır.

# Xəmir yarım saat dinlən/istirahət etdirildikdən sonra, qoz qədər parçalar alınır, unlu zəmində barmaq uclarıyla çay qabından kiçik açılır.

# Xəmirin ortasına kifayət qədər əncirli iç qoyulur, bağlanılır. Yağlanmış soba nimçəsinə aralıq/dekabrli düzülür. Nimçə əvvəldən isidilmiş 175 dərəcə sobaya verilir, çəhraylaşana qədər bişirilir.

# İsti qoğalların üzərinə pudra şəkəri ələnir, xidmətə təqdim edilir.

**Qeyd:** İçi daha qısa müddətdə hazırlamaq üçün, əncir südü çəkənə qədər bişirilə bilər.