



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Biscotto al Fico

İncirli Çörek



1 uovo  
1 pacco di lievito  
Un bicchierino zucchero semolato  
Mezzo pacco di burro  
Un bicchiere di yogurt  
Un bicchiere all'acqua fresca  
10 o 15 fichi secchi  
Per la sopra;  
4 cucchiaini marmellata d'albicocca

# I fichi italiano e poi alla sopra si mette un bicchiere di l'acqua calda poi ti fichi si aspettano dentro di questa acqua circa per un'ora e mezza.  
# Nella ciotola da incassare se mettono l'acqua fresca lievito e zucchero semolato si mi Celano dopo alla sua prassi aggiunge yogurt e il burro sciolto se miscelano ancora per un po'.  
# Poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta l'impasto e si lascia riposare circa per un'ora.  
# Dopo di questo tempo i fichi si aggiungono nell'impasto poi impasto si miscela finché prende bene tutte le parti pezzi di fichi.  
# Poi si ricoperta la sopra delle impasto e si lascia ancora riposare per mezz'oretta.  
# Poi l'impasto in verde se morbido ancora se aggiunge la farina puoi dagli impasto prendono i pezzi dimensione di limone si lo tolgono poi schiaccia un po' dalla sopra.  
# Poi ti biscotti preparati se fidano nel vassoio odiato con le distanze.  
# Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina finché arrossiscono bene i biscotti.  
# Sopra di marmellata aggiungono uno o due cucchiaini l'acqua. Si mettono sopra dei biscotti dopo aver tolto dal forno.  
# Servirsi in caldo.

**Nota:** Si usa l'acqua di fichi se si beve si aiuta digerire dei budelli.