



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

NCİRLİ POAA



1 adet yumurta
1 ay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 orba kaıı pudra ekeri
Yarım ay kaıı tuz
Alabildii kadar un
İçi İçin;
8 adet kur incir
1,5 çay bardağı süt
1 ay bardağı ceviz içi
zeri İçin;
2 orba kaıı pudra ekeri

- # İlk işlem olarak i hazırlanır, kuru incirler çok küçük doğranır, çukur bir kaba aktarılır, üzerine süt ilave edilir. 2 saat bekletilir. Daha sonra dvlm ceviz eklenir, karıştırılır.
- # Yourma kabına yumurta, zeytinyağı, yoğurt, tuz ve pudra ekeri konur, iyice karıştırılır. zerine vanilya, bir avuç unla karıtırılmı kabartma tozu ve ele yapımayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar elenmi un katılır.
- # Hamur yarım saat dinlendirildikten sonra, ceviz kadar parçalar alınır, unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabaından küçük açılır.
- # Hamurun ortasına yeteri kadar incirli i konur, kapatılır. Yalanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Tepsi önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir, pembeleene kadar pişirilir.
- # Sıcak poaaların üzerine pudra ekeri elenir, servise sunulur.

Not: İi daha kısa sürede hazırlamak için, incir sütü çekene kadar piirilebilir.