

Hamur Bohcasinda Incir Tatlisi

Malzemeler

1 kilo kuru incir
1 su bardagi ceviz
2 cay kasigi tarcin
5 tatli kasigi seker
1 paket vanilya
1 kase antep fistigi

Hamuru icin:

250 gram margarin
1 cay bardagi sivi yag
1 yemek kasigi yogurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Aldigi kadar un

Serbet icin:

4 su bardagi seker
4 1/2 bardak su

Yapilisi

Tatlinin soguk dokulecek serbeti icin 4 su bardagi seker ve 4 1/2 bardak suda kaynatilarak hazirlanir ve sogutulur. 1 yemek kasigi yogurda 1 yumurta kirilir. 1 paket kabartma tozu ve 1 paket vanilyanin ardindan aldigi kadar un ve sivi yag eklenerek hamur yogurulup istenen kivama getirilir. Kuru incirlerin saplari koparilarak icleri acilir. Ogutulmus ceviz, seker, vanilya ve tarcin karistirilip incirlerin icine doldurulur. Dinlenen hamurdan beze koparilip acilir ve seritler halinde kesilir. Icleri doldurulan incirler hamur seridine sarilir ve yaplanan firin tepsisine dizilir. Hamurun uzerine centikler atilarak pistiginde sik gozukmesi saglanabilir. Hazirlanan incir dolmalari firinda pisirilir. Pisen incir tatlisinin uzerine soguk serbet dokulur. Serbetlenen tatlinin uzerine ogutulmus fistic serpilir.

Hamur bohcasinda incir tatlisi sunuma hazirdir.