

Ballı Cevizli İncirli Yulaf Dilimleri

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı kuru incir
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- Yarım su bardağı ceviz
- 2 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tarçın

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, ceviz ve susam.

Ön Hazırlık:

Bu fırınlanmayan tarif için küçük, pişirme kâğıdı serilmiş bir kap hazırlayın. Kuru incirleri doğrayın; sertlerse ılık suda bekletip iyice süzün. Yulaf ve cevizi ölçün; bal, tahin, limon suyu ve tarçını karıştırmak üzere hazır edin.

Servis Önerisi:

Karışımı buzdolabında tamamen sıkılaştıktan sonra kalıptan çıkarıp keskin bıçakla dilimleyin. Dilimleri soğuk veya oda sıcaklığına kısa süre geldikten sonra servis edin; ısınırsa yumuşayabileceğinden masada uzun süre bırakmayın.

Yapılışı:

1. İncirleri yumuşatın:

- Kuru incirleri küçük doğrayın; çok sertlerse üzerlerini az sıcak suyla örtüp 10 dakika bekletin ve iyice süzün.
- Yulafı ve cevizi ayrı bir kapta karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. İncirli bağlayıcıyı hazırlayın:

- İncirleri bal, tahin, limon suyu ve tarçınla mutfak robotunda parçalı ama yapışkan bir karışım olana kadar çekin.
- Robot yoksa incirleri çok ince doğrayıp tahinli karışımla çatalla ezin.

3. Karışımı kalıba bastırın:

- İncirli karışımı yulaf ve cevizle birleştirin. Yağlı kağıt serili küçük kaba aktarın.
- Kaşığın arkasıyla sıkıca bastırıp düz ve eşit kalınlıkta bir tabaka oluşturun.

4. Soğutup dilimleyin:

- Kabı buzdolabında en az 2 saat, karışım sıkılaşana kadar bekletin.
- Yağlı kağıtla kalıptan çıkarıp keskin bıçakla dilimleyin; dağılmaması için keserken bastırmak yerine bıçağı aşağı indirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarif pişirilmez; karışım buzdolabında en az iki saat dinlenince bastırıldığında şeklini koruyacak kadar sıkılaşmalıdır. Dilimler keserken dağılıyorsa karışımı yeniden soğutun; fırın veya kürdan kontrolü gerekmez.

Saklama:

Dilimleri kapalı kapta buzdolabında saklayın ve üç gün içinde tüketin. Parçaların birbirine yapışmaması için aralarına pişirme kâğıdı koyun; servis öncesi tekrar fırınlamayın.

>> **İpucu:** Harç tepside sıkı bir tabaka oluşturmalı; tamamen soğuyunca keskin bıçakla dilimlere bölün.

Kiraz'ın Mutfağı