

## Ballı İncirli Minikler (9-12 kişilik)



### Malzemeler:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 15 adet baklava yufkası
- 1 çay bardağı su
- 5 yemek kaşığı şeker
- 12 adet minik doğranmış incir
- 50 gr. file fıstık
- 60 gr. (2 yemek kaşığı) bal

**Teremyağ**'ımızı eritip içine 1 çay bardağı su ilave ediyoruz. Baklava yufkamızı 5'erli guruplar halinde ayırdıktan sonra her bir katına **Teremyağ**'lı karışımdan sürüp, şeker serpiyoruz ve ardından üst üste 5 kat yufkalarımızı yerleştiriyoruz. Uzun kenarının bize bakmasına dikkat edelim bu önemli.

Dikdörtgen olan baklava yufkalarımızı orta noktasına doğru 1 parmak kalana dek rulo şeklinde sarıyoruz. Aynı işlemi karşı taraftan da yapıp sardığımız yufkalarımızı ortadan ayırarak 2 rulo elde ediyoruz. Bu ruloları 3 eşit parçaya bölüyoruz. Yani 5 adet baklava yufkamızdan 6 parça elde edeceğiz. Ortada ayırdığımız 1 parmak mesafeyi yufkalarımızın altına yuva olacak şekilde ayarlayıp ruloların her birini kendi etrafında döndürerek yuva haline getiriyoruz. Minik çanaklar haline gelen yufkaları tepsimize diziyoruz. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırladıktan sonra incir ve fıstıklarımızı karıştırıp yuvaların ortalarına yerleştiriyoruz.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında miniklerimiz kızarana kadar yaklaşık 20 dk. pişiriyoruz. Minikleri fırından çıkarır çıkarmaz üzerlerine bal gezdirip ılık veya soğuk servis ediyoruz.

**Püf Noktası:**

Yufka gruplarımızı mutlaka iki yönden sararak kullanın. Çünkü tek sardıığımız zaman oldukça kalın olacak ve minikleriniz yeterince çıtır olmayacaktır. Fıstık yerine ceviz, badem veya fındık da kullanabilirsiniz.