



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ İNCİR TATLISI

Özgür Şef

1 paket kuru incir
Küçük bir kase ceviz içi
2 su bardağı tozşeker
1,5 su bardağı soğuk su
1 tane kabuk tarçın

Kuru incirleri ortadan ikiye, birbirinden ayırmadan ortadan yarım bölün. Ilık suda 10-15 dk. bekletin. Sudan çıkardıktan sonra cevizleri incirlerin içine ikişer üçer parça gelecek şekilde doldurun ve incirleri kapatın. Derin olmayan bir tencereye incirleri düzgün bir sıra şeklinde dizin. Dizilmiş olan incirlerin üzerine iki su bardağı toz şekerini tüm yüzeye eşit bir biçimde serpin. Şekerlerin üzerine bir bütün kabuk tarçın ve 1,5 su bardağı soğuk su ekleyin ve kısık ateşte kaynamaya bırakın. Yaklaşık 20 - 25 dk. kaynadıktan sonra koyduğunuz su şerbet kıvamına gelince tencerenizi ateşten indirin ve soğumaya bırakın. Yarım saat kadar soğuduktan sonra tatlınızı soğuk olarak yanında kaymak ile servis yapın.