



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ İNCİR TATLISI

1.5 kg kuru incir
2 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı su

İncirleri ılık suda bir saat kadar bekletin. Tencereye suyu şekeri koyup kaynatın içine incirleri koyup 5 dk kadar kaynatın. Soğuduktan sonra suyunu süzerek başka bir kaba alın. İncirleri uzunlamasına kesin ve içine ceviz içi koyun ve şerbetini üzerine gezdirin. İsteğe göre hindistan ceviz ile servis yapabilirsiniz.
