FIRINDA CEVİZLİ İNCİR

12 adet incir Ceviz (kavrulmuş)
300 gram keçi peyniri
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon kabuğu (rendelenmiş)
Yarım su bardağı bal

İncirleri 4'e bölün. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Ceviz, keçi peyniri, şeker ve limon kabuğunu krema kıvamına gelene kadar karıştırın ve her incirin içine 1'er çorba kaşığı koyun. Fırının ızgara konumunda 5 dakika tutun. Üzerine bal dökün.

© lezzetler.com tarif no:100974 • adı:Fırında Cevizli İncir • gönderen:füfrer • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:23