



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA TAZE İNCİR

### MALZEMELER

12 taze siyah incir  
3 yemek kasığı pudra şekeri  
1 yemek kasığı portakal suyu  
55 gr. ceviz (ikiye bölünmüş)  
1 yemek kasığı bal

### YAPILIŞ TARİFİ

Firini 200 derecede ısıtınız. Derin yanmaz bir kabin dibini yağlayarak, incirleri bu kabin içinde yan yana diziniz. 2 yemek kasığı pudra şekeri ve portakal suyunu incirlerin üzerine dökünüz. 20 dak. fırında pişiriniz. Pişirirken kaptaki suyu zaman zaman incirlerin üzerine kasıkla dökünüz. Cevizleri ekleyin ve kalan pudra şekerini üzerine serpistirin. Fırının ısısını 150 0C ye düşürünüz ve 10 dak. daha pişiriniz. İncir ve cevizleri firından alarak servis tabagina yayınız. Bal ve portakal çiçeği suyunu, fırında pismekte olan sosa ekleyiniz ve düşük ısıda bir süre ısıtınız. Elde etmiş olduğunuz bu surubu incir ve cevizlerin üzerine dökerek sıcak veya soğuk olarak yoğurtla servis yapınız