



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR TATLISI (SÜTLÜ)

1 kg. süt
1 kg. kuru incir
200 gr. çekilmiş ceviz
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın

İncirler ve sapları koparılır, birkaç parçaya kesilir. Süt kaynatılır, içine vanilya ve incirler katılır, kısık ateşte arasıra karıştırarak koyu kıvam alıncaya kadar pişirilir. Cevizin yarısı katılır, karıştırılır, ocaktan alınır. Servis tabağına boşaltılır. Kalan ceviz ve tarçınla süslenir.

[ML® İncirleme için tıklayın](#)[ML® Sütlü İncir Çevirmesi için tıklayın](#)

[ML® Sütlü İncir Çevirmesi \(görsel\)](#)