



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İNCİR TATLISI

1 kilo kuru incir
1 lt. süt
1 paket vanilya
200 gr. çekilmiş ceviz ya da badem
1 tatlı kaşığı tarçın

İncirlerin sapını koparıp, altıya bölelim, sütü kaynattıktan sonra içine vanilya ve incirleri ilave edip ocağın altını kısalım. Ara sıra karıştırmak şartıyla, koyu gelinceye kadar pişirelim. Cevizin yarısını incirin içine katıp bir kere daha karıştırdıktan sonra ocaktan indirelim. Soğuması için tabağı boşaltıp kalan cevizle süsleyelim.

[ML® Sütü İncir Tatlısı için tıklayın](#)