



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İNCİR TATLISI

30 kuru incir
250 gr ceviz içi
5 bardak tozşeker
4 bardak su
100 gr ince çekilmiş yeşil fıstık içi

İncirleri akşamdan yıkayıp, ıslatın. Ertesi gün süzüp sap kısımlarından oval olarak kesin ve içini çıkartın. İri çekilmiş ceviz içiyle incir içlerini doldurup tepsiye dizin. Su ve tozşekeri kaynatıp, şurubu hazırlayın. İncirlerin üzerine gezdirerek dökün. Cevizler pembeleşinceye kadar yaklaşık 30 dakika orta ısıda fırında pişirin. Üzerine ezilmiş yeşil fıstık serpin.
