



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

İNCİR TATLISI

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşın

500 gr kuru incir
1 su bardağı toz şeker
100 gr ufalanmış ceviz içi
15 gr tereyağı
Yarım litre süt
Su

İncirlerin sap kısımlarını kesip kesilen kısımları parmağınızla iterek çukur oluşturun. Çukurların içine 1 su bardağı toz şeker ve 100 gram ufalanmış ceviz içi karışımını paylaştırarak doldurun. Fırın tepsisinin içine 15gr tereyağını sürün. Üzerini hafifçe geçecek kadar su ilave edip kaynatın. Suyu çeken incirlerin üzerine yarım litre kaynar sütü gezdirerek dökün. Soğuyana kadar bekletip servis yapın.

