



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU İNCİR TATLISI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Adet ceviz
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 5 Adet incir
- 2 Adet yumurta
- 1 Bardak su

İlk önce iç malzemesini ve şerbetini yapıyoruz iç malzemesi için küp küp doğranmış incirimizi veya kayısımızı 1 su bardağı şeker ve 1 su bardağı su ile incir yumuşayınca kadar pişiriyoruz daha sonra suyunu süzüp soğumaya bırakıyoruz hamur malzemeleri kulak memesi kıvamında yoğuruyoruz ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp içine iç malzemeleri koyup 180 derece fırında pişirin