



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİR TATLISI

Reyyan Hanım

20 adet kuru incir

1 su bardağı ayıklanmış antepfıstığı ve fındık içi

4 yemek kaşığı toz şeker

2 su bardağı su

Üzeri için:Carte d'Or Classic Kaymak

Kuru incirleri yumuşaması için yarım saat kadar su dolu bir kap içerisinde bekletin.Bu arada fındık ve fıstıkları bir tavada tatluya kavrulmuş aroması vermeleri için 3-5 dk. kadar kavurun ve daha sonra iri iri parçalayın. İncirlerin suyunu süzdükten sonra sap kısımlarını kesip T şeklinde kesikler atın. Kesiklerinden iç malzemeyi doldurun, geniş bir tencereye dizin. Bütün incirleri böyle hazırlayın. 2 su bardağı suyu tencerenin kenarından boşaltın. Şekeri incirlerin üzerine serpiştirerek gezdirin. İncirler şişip yumuşayana dek pişirin. İliyinca kaymak veya dondurmaya servis yapın.

Not: Aslında herkesin kendine özgü bir tarifi olan tatlı. Ben bu tatlıda bardak bardak şeker kullanmayı sevmiyorum. İncir zaten tatlı bir meyve olduğu için bence ağır geliyor. İç malzemesi genellikle ceviz, ben bu sefer kavrulmuş fındık fıstık kullandım.

