



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNE PEYNİRLİ TAZE İNCİR TATLISI

12 adet taze incir
200 gr labne peyniri
1 ay bardağı ceviz içi
1 yemek kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı süzme bal

İncirlerin kabuklarını soyun. Üzeri kopmayacak şekilde kapak kesin. İçlerine birer tatlı kaşığı labne peyniri ilave edin. Üzerine iri çekilmiş ceviz iini ekleyip servis tabağına alın. 30 dakika buzdolabında bekletip üzerine bal sürerek servis yapın.

