



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 içini ekleyip servis tabağına alın. 30 dakika buzdolabında bekletip üzerine bal sürerek servis yapın.

