



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURU İNCİR KESESİ

15 Tane kuru incir
Su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 Yarım su bardağı toz şeker
1 Tatlı kaşığı tarçın
1/2 çay bardağı su
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 poşet limonlu tart jölesi

Önce incirlerin saplarını kesip iyice yıkayın.Sonra ılık suda 1-2 saat kadar bekletin. Yumuşayan incirlerin ortasını parmağınızla oyup tencereye dizin. Ceviz, şeker ve tarçını karıştırıp incirlerin ortasına doldurun. 1/2 çay bardağı su, 1 su bardağı sütü ve tereyağını karıştırıp incirlerin üzerine çıkmayacak şekilde ve yavaşça tencereye koyun. Süt bitene kadar kısık pişirin. Ilıdıktan sonra ısıtılmış limonlu tart jölesini üzerine sürüp servis edin. Taze nane yapraklarıyla da süsleyin.