



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PEKMEZLİ İNCİR TATLISI

- 500 gr incir
- 1 su bardağı KOSKA Pekmez
- 1 su bardağı ceviz
- 1 limon rendesi
- 1 defne yaprağı
- 2 dal taze nane
- 1 muz
- 1 kabuk tarçın
- 10 tane karanfil
- 1,5 bardak şeker
- 1 kase krem şanti
- 125 gr margarin
- 1 paket ufalanmış KOSKA Susam Krokan

Bir su bardağı pekmez ile incirleri 4 saat çaylı suda bekletin. İncirleri çıkarın. Çaylı suyu bir kenarda bekletin. Muzu cevizle ezin incirlerin altından açarak muzlu cevizli içle doldurun. Ayırdığınız pekmezi, limon kabuğunu, defne nane yaprağı, tarçı karanfil ve şekeri koyup 15 dk kaynatın. Süzüp incirleri üzerine dökün. İki kaşık margarin koyup folyo ile örtün. Fırında 30 dk pişirin. Soğuyunca krem şanti ve susam ile süsleyerek servis yapın.

