



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ CEVİZLİ İNCİR TATLISI

İncir
Keçi peyniri
Taze ceviz

İncirleri ortadan ikiye ayırın ve ortalarına keçi peyniri ve soyulmuş taze ceviz yerleştirin.

Taze cevizi rahatça soyabilmek için öncesinde ılık suya atabilirsiniz. Peynir ve cevizin ardından çok az bal da koyarsanız leziz olur.

Sıkma bal kullanarak tatlısınıza dekoratif detaylar ekleyebilirsiniz. Arzu ederseniz İncirleri fırına verip sıcak da servis edebilirsiniz.

Son olarak da üzerine ve kenarına nane ekleyin ve nefis tatlınız hazır!