



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI İNCİR TATLISI

400 gr. kuru incir
1 su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım su bardağı toz şeker
1 su bardağı portakal suyu

Kuru incirlerin sap kısımlarını çıkarıp içlerini parmağınızla açın. Ceviz, toz şeker ve tarçını karıştırın. Bu malzemeyi incirlerin içine doldurun. İncirleri tencereye alın. Portakal suyunu üzerine gezdirin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Servis tabağına alın. Yanında dondurma ile servis yapabilirsiniz.
