



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ İNCİR TATLISI

1 kg. incir
1 kg. süt
1 tatlı kaşığı vanilya
Şeker
Üzeri için;
Ceviz
Tarçın

İnciri 6 parçaya bölüp, düz bir tabağa dizin. Bir litre sütü, 1 tatlı kaşığı vanilya ve şekerle karıştırıp incirlere ilâve edin. Hafif ateşte, incirler pembeleşinceye kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine tarçınla karıştırılmış üç ceviz serpin.