



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI İNCİR TATLISI

Malzemeler:

20 adet kuru incir
1 ay bardağı iri dövülmüş fındık
2 adet yumurta
1 su bardağı kızartma yağı
Şurubu için:
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Şurup soğuk kullanılacağı için önce şeker ve su kaynatılır. Ateşten almaya yakın limon eklenir, birkaç dakika sonra ateşten alınır. İncirler yayvan bir tencereye dizilir. Üzerine yarım seviye olacak kadar su konur. Orta ateşte incirler yumuşayana kadar haşlanır. İncirlerin sap kısmından bastırarak hafif oyulur. İçine fındık konur. Hazırlanan incirler çırpılmış yumurtaya bulanır, kızgın yağda kızartılır. Servis tabağına dizilir, üzerine soğuk şurup gezdirilir.