



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ İNCİR TATLISI

<https://esenler.bel.tr/>

250 gram kuru incir
Yarım su bardağı şeker
8 dilim bayat tost ekmeği
2 çorba kaşığı incir reçeli
2 çorba kaşığı kaymak
4 dal nane (süs için)
1 çorba kaşığı tereyağı

İnciri enine ikiye bölüp sapını çıkartın. Küçük tencerede şeker ve 2,5 bardak suyu kaynatın. İçine reçeli ekleyerek incirler yumuşayana kadar pişirin. Ekmeklerin kenarlarını çıkartıp 4 dilim ekmeği bir borcama dizin. Fırında kızartarak tepsiyi çıkarıp üzerine incirli karışımın yarısını dökün. Diğer 4 dilim ekmeğe tereyağı sürün ve tepsinin üstüne dizin. Üzerine kalan incirleri döküp 180 derecelik fırında 15 dakika daha pişirin. Soğuyunca üzerine kaymak sürerek servis yapın.

