



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ İNCİR TATLISI

Fatih Belediyesi

8 kuru incir
4 tam ceviz
1/2 çay bardağı su
1 çay kaşığı ucu tarçın

Kuru incirler yıkanır ve geniş bir kâseye koyun. Üzerlerine sıcak su döküp incirler yumuşayana kadar bekletin. Yumuşayan incirlerin sap kısımlarını bıçak yardımıyla kesin. Bu kısım iç tarafa doğru bastırılarak incirlere boşluk açın. İncirlerin içine ceviz doldurun. Bütün incirler bu şekilde hazırlayın. Geniş bir tencereye aldıktan sonra üstüne suyu ekleyin ağzı kapalı olarak kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Üzerine tarçın serperek servis edebilirsiniz.

