



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ İNCİR TATLISI

Kuru incir 15 adet  
Toz şeker 1,5 su bardağı  
Su 1,5 su bardağı  
Ceviz içi 1 kahve fincanı  
Fındık 1 kahve fincanı  
Şamfıstık 1 kahve fincanı  
Kuru üzüm 1 kahve fincanı

Kuru incirlerin saplarını kesip iyice yıkayın. 1,5 su bardağı suda aynı ölçüde toz şekerini koyulaşmaya kadar kaynatın.İncirleri bir Borcam tepsiye yanyana dizin. Ortalarını çukurlaştırıp ceviz, üzüm ve fındık karışımını doldurun. Üzerine önceden hazırladığınız şerbeti gezdirip 180 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Soğuduktan sonra taze krema ve nar tanesi ile süsleyip servis yapın.

