



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ İNCİR TATLISI

Ümit Usta

500 gr kuru incir  
200 gr ceviz içi  
300 gr toz şeker  
150 gr kaymak

İncirleri ılık suyun içinde 15-20 bekletip yumuşatalım.

Sap kısmını kopartıp nişastasını iyice yıkayalım.

Parmağımızı yavaşça üstteki delik kısımdan sokarak incirlerin içini genişletelim.

Ceviz parçalarını bu delikten aldığı kadar doldurup sap kısmı altta kalacak şekilde ısıya dayanıklı bir tepsiye dizelim.

İncirlerin tepsiyi sıkı sıkı doldurması lazım yoksa pişerken içleri boşalır.

Şekeri de incirlerin üzerine serpelim. 1 su bardağı da ilave edip tatlımızı ocağın üzerinde biraz pişirdikten sonra ağzını açıp önceden ısıtılmış fırında üzeri birazcık renk alıncaya kadar pişirip fırından çıkartalım.

Soğuduktan sonra bir parça kaymak ile ikram edelim.