



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ İNCİR TATLISI

Kuru incir (1 kilogram)
Ceviz içi (Küçük bir kase, 150 gram)
Toz şeker (2 su bardağı, 400 gram),
1,5 su bardağı soğuk su
Tarçın (1 adet kabuk)

Kuru incirleri ortadan ikiye, birbirinden ayırmadan ortadan yarım bölün.

Ilık suda 10-15 dakika bekletin. Sudan çıkardıktan sonra cevizleri incirlerin içine ikişer üçer parça gelecek şekilde doldurun ve incirleri kapatın.

Derin olmayan bir tencereye incirleri düzgün bir sıra şeklinde dizin.

Dizilmiş olan incirlerin üzerine 2 su bardağı şekeri tüm yüzeye eşit bir biçimde serpin.

Şekerlerin üzerine bir bütün kabuk tarçın ve 1, 5 su bardağı soğuk su ekleyelim ve kısık ateşte kaynamaya bırakın.

Yaklaşık 20-25 dakika kaynadıktan sonra koyduğunuz su şerbet kıvamına gelince tencerenizi ateşten indirin ve soğumaya bırakın.

Yarım saat kadar soğuduktan sonra tatlınızı soğuk olarak servis yapabilirsiniz.

Not: İncirleri servis tabağına aldıktan sonra dileğinize göre üzerine tekrar iri dövülmüş ceviz serpebilir veya yanında dondurma koyarak servis yapabilirsiniz.
