



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ İNCİR TATLISI

Malzeme:

250 gram kuru incir
1-2 kabuk tarçın
2 karanfil
1 su bardağı toz şeker
yarım su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 su bardağı ceviziçi
1 su bardağı fıncıkıçi
1 bardak ılık süt
1 bardak su.

Yapılışı:

İncirleri içinde karanfil ve kabuk tarçın olan suda 15 dakika haşlayın. Süzün. Üzümü ayıklayın, ceviziçi ve fıncıkıçini dövün ve karıştırın. Soğumuş incirleri diplerinden doldurun. Bir tencereye dizin. Üzerlerine ılık sütü döküp yarım saat bekletin. Çukur bir kaptaki bir bardak toz şekeri bir bardak su ile karıştırıp koyu bir şurup elde edin. İncirlerin üzerine dökün. Ağır ateşte 15-20 dakika pişirin. Soğuk servis yapın. Fındık yerine antepfıstığı kullanabilirsiniz. Arzu ederseniz incirlerin üzerine kaymak parçaları koyabilirsiniz
