



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ İNCİR TATLISI

Çiğdem Akyol

20-25 adet kuru incir
1 avuç ceviz içi (dövülmemiş)
1 çay bardağı toz şeker
1,5 çay bardağı su

İncirleri ılık suda yarım saat kadar bekletip, yumuşatın. Sap kısımlarını kesip, içini ceviz ile doldurun ve kapaklı bir tavaya dizin. Üzerine şeker serpin, su ekleyin. En kısık ocakta, incirler iyice yumuşayıp, şekeri de koyulaşana kadar (yaklaşık 20-25 dakika) pişirin. Soğuyunca üzerine tarçın, toz fıstık serperek servis yapın.
