



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ İNCİR TATLISI

250 gr. kuru İncir
4 adet ceviz içi
125 gr. kaymak
1 su bardağı şeker

Cevizleri dövün. incirlerin saplarını kesip, sapın bulunduğu yere geniş birer çukur açın. içlerine şeker ve ceviz içi doldurarak altını tereyağı ile yağladığınız tepsiye dizin. İncirlerin boyu hizasında su doldurun ve kısık ateşte, üstünü kapatarak pişirin. Kaynamaya başlayan suyu incirlerin üzerinde gezdirip birkaç dakika kaynattıktan sonra ateşten indirip soğumaya bırakın. Tamamen soğuyan incirleri bir tabağa dizin, üstlerine birer tatlı kaşığı kaymak koyarak servis yapın.

[ML@ İncir Uyutması için tıklayın](#)

[ML@ İncir Uyutması \(görsel\)](#)