



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI İNCİR

10-15 adet kuru incir,
50 gr. ceviz içi,
1 orba kaşığı margarin,
2 su bardağı tozşeker,
3 su bardaęı su,
200 gr. bitter ikolata

İncirleri, yıkayıp alt kısımlarından bıçakla biraz delin. Cevizleri ince kıyıp incirlerin içine doldurun. Bu arada 2 su bardağı şeker ve 3 su bardağı suyu ocakta kaynatıp şerbet yapın. Şerbeti sıcak sıcak incirlerin üzerine dökün. Bir gece bekletin. Ertesi gün bitter çikolatayı eritip, ocaktan alın ve içine margarini koyup karıştırın. Bunu incirlerin üzerine dökün. İncirleri önce bir yağlı kağıt üzerine dizin. Çikolata sosunu üzerine gezdirin. Donmasını bekleyip servis yapın.
