



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI İNCİR TATLISI

500 gr kuru incir
2 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz içi
1 paket bitter çikolata

Öncelikle incirleri yıkayıp geniş bir tencereye dizin. Üzerine bir su bardağı toz şekeri ve 2 su bardağı suyu ilave edin. Daha sonra orta hararetli ateşte 15 dk kadar pişirin. Pişince incirleri şerbetin içinden süzgeç yardımıyla çıkarın ve kenarlarından kesip, içlerine yarım cevizleri yerleştirin. Bu arada bitter çikolatayı benmari usulü eritin. İncirleri servis tabağına aldıktan sonra üzerine eritilmiş bitter çikolatayı gezdirin. Çikolatalar donduktan sonra üzerini krem şanti ve dövülmüş ceviz içiyle süsleyip servis yapın.