



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DONDURMALI RULO İNCİR TATLISI

500 gr. kuru incir  
10 adet kakaolu bisküvi  
2 çorba kaşığı dolma fıstığı  
1 çay bardağı dövülmüş ceviz  
1 çorba kaşığı eritilmiş margarin  
250 gr. karışık dondurma

İncirleri yıkayın 4-5 saat sıcak suda bekletin süzüp, rondodan geçirin. Fıstıkları 1 kaşık margarin ile kavurun incirle ilave edin. Ufalanmış bisküvileri ve cevizi de koyun iyice karıştırın. Karışımı folyoya koyun, rulo şekli verin sarın. Buzdolabın normal gözünde bir gün bekletin, dilimleyerek dondurma ile servis yapın.

---