



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI İNCİR

15 adet kuru incir
1 su bardağı fındık
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
Üzeri için:
Hindistancevizi

İncirler akşamdan soğuk suya ıslatılır. Ertesi gün başları kesilir. Baş parmakla oyulur ve bütün fındıklar doldurulur. Yayvan bir tencereye dizilir. Üzerine şeker ve su ilave edilir. Kısık ateşte, kapaklı olarak yarım saat pişirilir. Servis tabağına alınır, ılıyınca üzerine hindistancevizi serpilir.
