



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINLANMIŞ İNCİR EŞLİĞİNDE DONDURMA

<https://migros.com.tr>

4 top çikolatalı dondurma  
12 adet incir  
50 gr. badem  
3 yemek kaşığı bal  
1 çay kaşığı tarçın

1. Fırını önceden 160-180 C arası sıcaklıkta ısıtın.
2. İncirlerin üst kısımlarını artı şeklinde kesip kenarlarını dışarı doğru bastırın. Hazırladığınız taze incir çanaklarını fırın tepsisine veya ısıya dayanıklı bir fırın kabına dizin.
3. Kasenin içine bütün bademleri, balı ve tarçını koyup karıştırın. Tepsideki taze incir çanaklarını, birer yemek kaşığı bademli, ballı ve tarçınli karışım ile doldurun.
4. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip servis tabaklarına porsiyona üçer adet bademli ve ballı taze incir gelecek şekilde dizin.
5. Servis etmeden hemen önce ballı bademli incirlerin üzerlerine birer top Carte d'Or Sütü Çikolatalı Dondurma koyun. En son olarak fırın tepsisinde kalan ballı sosu dondurmaların üzerlerine gezdirip, hiç bekletmeden soğuk olarak servis edin.

