



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR DİLİMLERİ

150 gr Kuru İncir
50 gr Toz Badem
Kavrulmuş Badem
2 kaşık Çoko Krem
1 çorba kaşığı Bal

Kuru İncirleri Mutfak Robotu ile rendeleyin. İçine kavrulmuş bademi, bal ve çoko kremi ekleyin. İyice karıştırın. Meydana gelen hamuru rulo haline getirin. 20 eşit parçaya bölün. Kavrulmuş bademe batırın. Bir yağlı kağıt üzerinde buzdolabında soğutun. Servis yaparken üzerine sütlü çikolata sosu konulabilir.
