



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİR ISLAMASI (AYDIN)

600g. kuru incir  
2,5 su bardağı süt  
1 çay kaşığı vanilya  
1 tatlı kaşığı tarçın  
2/3 su bardağı dövülmüş ceviz içi

İncirleri yıkayıp bir tencereye alın. Süt ve vanilyayı karıştırıp ayrı bir tencerede kaynatın ve incirlerin üzerine gezdirerek dökün. Kısık ateşte pelteleşinceye kadar pişirin. Ateşten alıp soğumaya bırakın. Diğer yanda dövülmüş ceviz içi ile tarçını karıştırın. İnciri kaselere bölün üzerine tarçın ceviz karışımı serpiştirip servis edin.

