



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİR ISLAMASI (İZMİR)

1 kg kuru incir  
4 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı vanilya  
1 kaşık tarçın  
200 gr dövülmüş ceviz içi (veya badem içi)

İncirler yıkanır, altı eşit parçaya bölünür ve bir tepsiye yayılır. Bir tencerede, süte vanilya katılarak kaynatıldıktan sonra gezdirerek incirlerin üzerine dökülür. Tepsi ateşe oturtulur ve çok hafif ateşte pelteleşinceye kadar pişirilir. Ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra incirler tabaklara alınıp üzerine tarçınla kanştınlmış ceviz içi (veya badem içi) serpilip servis yapılır. Bu tatlının tam kıvamım alabilmesi için kıvılcım ateşinde pişirilmesi gerekir. Ancak ocakta pişirildiğinde, süte ilave edilirse, tatlının tam kıvamını alması sağlanabilir.