



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İNCİR PESTİLİ

2 kilogram incir  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
1 su bardağı su

İncirleri yıkayıp soymadan 3-4 parçaya bölün ve tencereye alın.  
Üzerine suyu ekleyip incirler iyice yumuşayana kadar arada karıştırarak pişirin.  
Yumuşayan incirleri el blenderıyla ezip püre haline getirin.  
Fırın tepsisine pişirme kağıdını serip hazırladığınız püreyi üzerine yayın.  
Dövülmüş cevizi de incirlerin üzerine serpiştirip pestilinizi güneşe koyun.  
3-4 gün boyunca kuruttuğunuz pestili rulo yapıp şeritler halinde kesin.  
Sıkıca kapalı bir kavanozda buzdolabında saklayabilirsiniz.

