



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR ŞEKERİ

1 kg. tam olgunlaşmamış küçük taneli incir
4-5 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üstü için bir avuç toz şeker

İncirleri yumuşayınca kadar hşlayınız.

Şekeri tencereye koyarak, üzerine 3-4 su bardağı su ilâve ediniz. Orta hararetli ısıda karıştırarak eritiniz. 8-10 dakika kaynatıp, limon suyu ile haşlanmış incirleri katınız. Hafif hararetli ısıda beraberce kaynatınız. Soğuyunca herbirini toz şekere bulayıp fırın tepsisine yan yana diziniz. Orta hararetli fırında hafif kurutunuz.

Not: Bu şekerleme pasta süsü olarak da kullanılabilir.
