



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR SOSU

Orta büyüklükte 7 adet inciri kabuklarını soyduktan sonra robotta püre haline getirip uygun bir tencereye aktarın. 1 su bardağı su, 2 çorba kaşığı mısır nişastası, 2 çorba kaşığı şekeri incir püresine ekleyip belirli aralıklarla karıştırarak kıvam alana dek pişirmeye bırakın. Kıvam kazanan sosu ocaktan alın ve soğumaya bırakın. İncir sosunuz hazır. Dilediğiniz tarifte kullanabilirsiniz.

