



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR TATLISI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 Gr Kuru İncir
250 Gr Toz Şeker
20 Gr Ceviz İçi
750 Gr Su
Kaymak

İncir yıkandıktan sonra bir bardak ılık suda ıslatılır.
15-20 dakika sonra sudan çıkarılır.İncirler sapları yukarı gelecek şekilde tencereye dizilir.
Şeker ve 500 gr su ilave edilir.
Şurup orta hararetili ateşte kıvama gelinceye kadar kaynatılır.
Ateşten alındıktan sonra tabaklara konur.
Soğuduktan sonra içine ceviz, üzerine bir miktar kaymak konularak servis edilir.

