



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİR TATLISI (AYDIN)

Aydın Valiliği

1 kg incir
1 lt süt
1 su bardağı toz şeker
200 g dövülmüş ceviz
2 kaşık tereyağı
Tarçın

İncirlerin sapları kesilir, kesilen yer parmakla itilerek incirlerin içine oyuklar açılır. Bu oyuklara şeker ve tarçınla harmanlanmış ceviz doldurulur. Doldurulan incirler tereyağı ile yağlanan tepsiye dizilir. İncirlerin üzerini örtecek kadar süt ilave edilip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika sütünü çekinceye kadar pişirilir. Soğuk servis edilir.

Not: Atıştırmalık yemişin kolay hazırlanan tatlı versiyonudur.

