



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİR TATLISI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

30 Adet Kuru İncir

Ceviz İçi

Şerbeti:

1,5 Su Bardağı Toz Şeker

1,5 Su Bardağı Su

İçi:

1 Çay Bardağı Toz Şeker

2,5 Litre Süt

Yarım Çay Bardağı Yoğurt Suyu veya Yarım Limon Suyu

Süt tencereye konularak pişirilir. Kaynamaya başlayınca içine yoğurt suyu katılarak kaynatmaya devam ederek kestirilir. Ateşten alınarak soğutulan süt, süzgece dökülüp süzdürülerek kesmik elde edilir. Kesmik geniş bir kâsenin içine konularak, içine bir çay bardağı şeker eklenip karıştırılarak hazır hale getirilir.

Kuru incirler yıkanır. Sıcak suyla ıslatılarak yumuşaması sağlanır. İncirlerin sap kısımları kesildikten sonra içleri kesmikle doldurulur. Doldurulan incirler tepsiye dizilerek üzerlerine önceden hazırlanmış şerbet dökülür ve hafif ateşte 5-10 dakika kaynatılır. İncirlerin üzerine ceviz içi konularak servis yapılır.

