



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR TATLISI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

500 gram kuru incir
3 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı ceviz içi
1 su bardağı su veya süt
Tarçın

İncirlerin sapları koparılıp temizlendikten sonra kızgın yağda hafifçe kızartılır. Bir kaba alınıp alt tarafından parmakla delik açılır. İçlerine dövülmüş ceviz içi, tarçın ve şeker karışımından doldurulur. Doldurulan incirler kapatılıp, yağlanmış bir tepsiye dizilir. Üzerine bir bardak su veya süt ilave edilerek hafif ateşte ağzı kapalı bir şekilde suyunu çekene kadar pişirilir. İncirler yumuşayınca soğutup servis yapılır.