



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR TATLISI

12 Adet Kuru İncir
12 Adet Ceviz
20 g Tereyağı
50 g Toz Şeker
200 ml Su
1 Adet Limon Kabuğu
2 g Toz Tarçın
50 g Kaymak

Kuru incirleri 10 dakika ılık suda bekletin. Baş kısımlarını hafif kesip içlerine bütün ceviz yerleştirin. Bir tencerede tereyağını eritin ve incirleri 1-2 dakika tereyağı ile soteleyin. Toz şeker, su, tarçın ve limon kabuğunu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. 15-20 dakika kısık ateşte pişirin. Ilıdıktan sonra kaymakla servis yapın.
