



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR TATLISI

1 kutu incir
1 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı toz şeker
250 gram ceviz

İncirler yıkanıp sapları ve dipleri kesilir ve dörde ayrılır (+ işareti şeklinde kesilerek). Sıcak suda 3 saat kadar bekletilir. Daha sonra sudan çıkarılır ve altı düz bir tencereye konulur. Toz şeker incirlerin üzerine eşit miktarda gelecek şekilde ilave edilir.

Üzerini örtecek kadar su konur ve suyu çekene kadar pişirilir. Soğuduktan sonra servis yapılacağı zaman üzerine dövülmüş ceviz ilave edilir.

[ML@ İncir Uyutması için tıklayın](#)

[ML@ İncir Uyutması \(görsel\)](#)