



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR TATLISI

Malzemeler:

10-15 adet incir

1 su bardağı tozşeker

2-3 diş kuru karanfil

1 çay kaşığı tarçın

Süslemek için:

İsteğe göre ceviz içi ya da badem

yarım paket çiğ krema

İncirleri yıkayın boyuna ikiye bölerek tepsiye yerleştirin, üzerine tozşekeri, tarçını, karanfili serpin. Fırını 180 dereceye ayarlayın, incirlerin üzerin alüminyum folyo ile kapatarak 25-30 dakika pişirin. Ilınan incirleri servis tabağına alın, tepside kalan şerbeti tatlının üzerinde gezdirin. Kremayı yüksek devirde 3-4 dakika çırparak katılaşmasını sağlayın ve tatlının yanında servis yapın.



Fotoğraf "abcd" tarafından gönderildi. 21.06.2019