



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR TATLISI

MALZEMELER

- 500 gr Taze incir
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Adet limon kabuğu rendesi
- 1 Çay bardağı kırılmış ceviz
- 1 Çay kaşığı tarçın
- 1 Çay bardağı su

HAZIRLANIŞI

İncirleri yıkadıktan sonra sap kısımlarını kesiyoruz. Bir çay kaşığıyla içlerini boşaltıp bir borcam içerisine diziyoruz. Harcı için boşaltığımız incirin iç kısımları, ceviz, tarçın, limon kabuğu rendesi ve 2 çorba kaşığı toz şekeri bir kaba koyup karıştırıyoruz. Sonra boş incirlerin içine karışımımızı dolduruyoruz. Geriye kalan toz şekeri suya koyup kaynatıyoruz, incirlerin bir köşesinden borcamın içine döküyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırının en alt kısmına koyup yarım saat pişiriyoruz. Fırından çıktıktan sonra ılıkken kendi kabında buzdolabına koyarak soğutuyoruz. Üzerine şanti sıkıyoruz. Toz yeşil fıstık serpip servis yapıyoruz.

Not: Tatlımızı hazırladığımız fırın kabına tatlılarımızı boşluk kalmayacak şekilde diziyoruz. Eğer boşluk olursa şerbetimiz yeterli gelmez. Bu tatlıyı isterseniz teflon pilav tenceresinde de pişirebilirsiniz. Kapağı kapalı ve kısık ateşte. Kaynadıktan 5 dakika sonra pişmiş olur.