



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR TATLISI

400 gr. taze incir
2 tatlı kaşığı çay
2.5 su bardağı kaynamış su
1 su bardağı badem
1 su bardağı ceviz
3 çorba kaşığı bal
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1/2 su bardağı toz şeker
3 adet defne yaprağı

Çayı suyun içine atıp 15 dakika dinlendirin ve süzün. İncirleri geniş bir kaba dizip çay suyunu üzerine gezdirin. Bir gece dinlendirip suyun içinden alın. İncirleri alt kısımlarından açın. Ayrı bir yerde bademi sıcak suda dinlendirip kabuklarını soyun ve cevizle birlikte blender'dan geçirin. Karışımı incirlere doldurun. Sap kısımları üste gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Çay suyuna bir su bardağı su ekleyin. Bal gezdirip limon kabuğu ve toz şeker ilave edin. Defne yaprağı ekleyip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Çaylı suyu süzüp incirlerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Cevizle servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 13.01.2022