



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İNCİR TATLISI

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
1 su bardağı süt  
1/2 kg incir  
100 gr ceviz  
1 poşet kremşanti

İncirler yıkanıp temizlenir, sapları kesilir. Temizlenen incirler bir tencereye alınır, üzerini aşacak kadar su ilave edilerek şişene dek haşlanır. Şeker ve su ile şerbet hazırlanır. İncirler, hazırlanan şerbete atılıp 10 dakika kaynatılır. Şerbetten alınan incirlerin içine ceviz doldurulur. Süt ve kremşanti çırpılır, incirlerin üzerine şekilli olarak sıkılır. Dolapta soğutulup, servis yapılır.



