



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR TATLISI

Dilek Girgin

20 Adet Kuru İncir
1.5 Su Bardağı Ceviz
2 Su Bardağı Su
1 Adet Tarçın Çubuk (dilenirse)

İncirleri, ılık suda 15-20 dakika kadar bekletelim. Sudun çıkarıp kurulayalım. Saplarını keselim ve kestiğimiz yeri parmağımızla genişleterek bir çukur oluşturalım. Cevizleri bu çukur kısma dolduralım. Cevizle doldurulmuş incirleri bir tencereye arada mesafe bırakmayacak şekilde dizelim ki, içleri pişerken dökülmesin. İncirlerin üzerine toz şekeri serpelim, soğuk su ekleyelim. Dilersek tencereye 1 adet tarçın çubuk da koyabiliriz. Orta ateşte şerbetini çekene dek, yaklaşık 25 dakika pişirelim. Soğuduktan sonra servis edelim.