



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İNCİR UYUTMASI

2,5 su bardağı süt  
7-8 adet kuru incir  
5 tatlı kaşığı iri dövülmüş ceviz içi

İncirleri yıkayıp ılık suda biraz bekletin.  
Saplarını kestiğiniz incirleri küçük küpler halinde doğrayın.  
Sütü küçük parmağınızı batırdığınızda sıcak gelecek ancak elinizi yakmayacak kadar ısıtın.  
Isınan süte incirleri ekleyin ve el blenderıyla pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar ezin.  
Tatlıyı kaselere bölüştürüp üstlerine dövülmüş ceviz koyun.  
Kaselerin ağızlarını streç filmle kapatın.  
Üzerini kalınca bir sofra beziyle örtüp mayalanması için 3 saat oda sıcaklığında bekletin.  
Mayalanan tatlıları buzdolabına kaldırın. Soğuk servis edin.

