



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRELLA

12 adet kuru incir
4 su bardağı su
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı nişasta

Kuru incirler ufak ufak doğranır ve üzerine biraz su eklenir, 1 saat kadar bekletilir. Tencereye su, şeker ve nişasta konur, iyice karıştırılır. Orta ateşe yerleştirilir, karıştırarak ısınana kadar pişirilir. İncirler sudan alınır ve kaynamaya başlayan karışıma eklenir. Karıştırmaya devam ederek fokurdayana kadar pişirilir. Kaselele konur, soğuyunca servis yapılır.