



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ ELMA TATLISI

3 adet yumurta
5 adet kuru incir
2 adet elma
1 ay bardağı Őeker
1 limon kabuęu rendesi
2 orba kaşığı mısır niŐasması

Kuru incir ufak doğranır. Yumurta ve Őeker çırpılır. zerine rende elma, incir, niŐasta ve rende limon katılır. Yağlanmış unlanmış 4 adet fırın kasesine dökölür. Sıcak 190 derece fırında yarım saat piŐirilir. Soęyunca servis tabaklarına ters çevrilir.
