



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ HURMA TATLISI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.sabah.com.tr>

Kuru incir 250 Gr
Hurma 250 gr
Tereyağı 250 gr
Krema 750 ml
Hindistancevizi sütü 33 cl
Petibör bisküvi 1 paket

incir ve hurmaları ayıklayın ve küçük parçalar halinde doğrayın, incir, hurma, krema, tereyağı bir tencereye ilave edin ve esmerleşene kadar pişirin. Piştikten sonra içerisine hindistancevizi sütünü de ilave ederek blenderden geçirin Tepsinin en altına bisküvileri ilave edin ve üzerine karışımı döküp soğumaya bırakın. Soğuk olarak servis yapın.

