



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİRLİ HURMA TATLISI

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 1 Çay Kaşığı  
Tarçın 2 Çay Kaşığı  
Hurma 200 Gram  
İncir 200 Gram  
Krema 400 Gram  
İnek Sütü 200 Gram  
Pandispanya Keki 1 Adet  
Hindistancevizi Sütü 200 Gram

İncir, hurma, kremayı, şekeri macun haline gelene kadar kısık ateşte pişirin.

Macun haline belince harçı bilendirirdan geçirin ve soğmaya bırakın.

Başka bir tencerede pandispanyayı ıslatmak için krema, süt, hindistancevizi sütünü pişirin.

Kaynadıktan sonra içine kıvam alması için 1 tatlı kaşığı sahlep ve tarçın atın ve kıvam aldıktan sonra soğumaya bırakın.

Sos soğuduktan sonra pandispanya kekini ıslatın üzerine hazırladığınız incirli hurmalı macunu koyun (bunu yaparken cook yağlı kağıdı ve ufak halka şeklinde kalıplardan yararlına bilirsiniz).

Süslemek için kayısı ceviz yada karamelden yararlına bilirsiniz.

