



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ HURMA TATLISI

Malzeme:

100 gram kuru incir

50 gram hurma

1 çay bardağı Tozşeker

10 gram antepfıstığı

1 çorba kaşığı krema

2 çorba kaşığı kabuksuz badem

1 çorba kaşığı kuru üzüm

İncir, hurma ve kuru üzümü ılık suda yarım saat kadar bekletin. Eski suyunu döküp yeni su ilave edin ve 10 dakika kadar kaynatın. Daha sonra süzüp soğutun. Ardından bütün malzemeleri tek kaptaki birleştirip, blender yardım ile macun kıvamına gelene dek ezin. En son olarak küçük kalıplara kaşıkla bastırarak yerleştirin. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra servis tabağına alın. İsteğe göre çırpılmış krema, taze nane yaprağı, kuru incir ve çikolata parçaları ile süsleyip servis yapabilirsiniz.
