



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ PİŞMANİYE TATLISI

1 kase pişmaniye
8 adet kuru incir
1 ay bardağı pekmez
1 ay bardağı ceviz

Kuru incirler 1 saat kadar ılık suda bekletilir. Sonra 5-6 parçaya kesilir. Pişmaniye ve pekmez iyice karıştırılır. İncir ve ceviz eklenir. Geniş ağızlı kahve fincanına konur, servis tabağına ters çevrilir. Hazırlanan malzeme bitene kadar şekillendirme işlemi tekrar edilir.
