



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İNCİRLİ TATLI

- 15 adet kuru incir
- 1 adet havuç
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı irmik
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı kakao
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Şerbet için:
  - 2 su bardağı şeker
  - 2 su bardağı su
- Süslemek için:
  - 1 su bardağı iri dövülmüş fıstık
  - 1 su bardağı fındık

Su ve şekeri kaynatıp soğutun. İncirleri sıcak suda 20 dakika bekletip suyuyla birlikte mikserde çekin. Yumurtaları çırpın. İçine sıvı yağ, rendelenmiş havuç, irmik, vanilya, kabartma tozu ve incirleri ilave edip karıştırın. İçine unu ve kakaoyu da ekleyin. Karışımı yağlanmış kalıba döküp 200 derecelik fırında 30 dakika pişirin. Daha sonra fırından alıp şerbeti dökün. Biraz soğuduktan sonra tatlının üzerini dövülmüş fındık ve fıstıkla süsleyin.