



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI VE İNCİR TATLISI

Malzeme:

150 gram kuru incir

100 gram kuru kayısı

1 su bardağı Tozşeker

İç Malzeme için :

100 gram ceviz

100 gram fındık

1 çay bardağı hindistancevizi

50 gram toz fıstık

1 çay bardağı krema

3 çorba kaşığı bal

Kayısı ve inciri ayrı tencerelerde tozşekeri yarı yarıya ilave ederek kaynatın ve soğumaya bırakın. Ceviz ve fındıkları ezerek toz haline getirin ve bütün iç malzemeyle birlikte karıştırın. Kaynattığınız kayısı ve incirlerin içini hazırladığınız iç malzemeyle doldurun. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Fırından alın. İsteğe göre kaymak veya dondurma ile ılık veya soğuk servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 21.01.2022