



## KAYMAKLI HAM İNCİR TATLISI

- 1 kilo yeşil incir
- 1 kase kaymak
- 1 bardak rendelenmiş keçi peyniri
- 3 kaşık tereyağı
- 2 kaşık bal
- 1 kase tüm ceviz içi
- 1 avuç nane yaprağı

İlk önce 1 kaşık tereyağında keçi peynirini kızartalım, içine bal katıp soğutalım. Kaymakla karıştırıp incirleri ortadan dilelim, cevizleri içine koyup üzerine kalan 2 kaşık tereyağını eritip dökelim. Fırın tepsisine dizelim, 10 dakika pişirip içine kaymaklı karışımı dolduralım, nane yapraklarıyla servis edelim.

Not: Servis ederken dondurma bal ceviz sunumuyla servis edelim

