



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI İNCİR TATLISI

500 gram kuru incir
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı pekmez
1 çorba kaşığı bal
1 tatlı kaşığı limon suyu
100 gram kaymak
100 gram rende ceviz

İncirleri pişirmeden 2 saat önce soğuk suya koyun. Daha sonra bir tavada tereyağı ile incirlerin her iki yüzünü de kızartın. Tavaya pekmez ve balı ekleyin, hafifçe kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave ederek ateşten alın. Yaklaşık 30 dakika soğumaya bırakın.

Kaymak ve cevizle süsleyerek servis yapabilirsiniz. İncirler çok sıcakken kaymaklarını koymayın, çok çabuk eriyor. İncirleri ıslattığınız suyun içine 1 çay bardağı soğuk süt koyarsanız kuru incirler pişerken hiç karamaz.

