



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI İNCİR TATLISI

### MALZEMELER

12 adet kuru incir  
100 gr. fındık  
100 gr. kaymak  
50 gr. seker

### YAPILIŞ TARİFİ

12 adet kuru inciri önce yıkayın ve 1 su bardağı su ile bir gece önceden bir kapta bekletin. Fındığı blenderda incecik çekin ve sekerle karıştırın. Bu arada incirlerin saplarını çıkarın ve parmağınız yardımıyla ortalarına bastırıp çukurlastırın. İçini fındık ve seker karışımıyla doldurun. Açık tarafı üstte olacak şekilde bir kaba dizin. Yarım su bardağı su üzerine döküp tencerenin kapagini da kapatarak kısık ateşte yarım saat kadar pisirin. Soguduktan sonra servis tabaklarına 3'er tane olacak şekilde yerleştirin üzerine de bir tatlı kasığı kaymak koyun. Kenarlarını tüm fındık ve iç cevizle üstünü de çekilmiş sam fıstığı ile süsleyerek servis yapın.