



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KESTANELİ İNCİR TATLISI

- 16 adet bütün kestane şekeri
- 16 adet kuru incir
- 1 su bardağı su
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 7 adet karanfil
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt

İncirleri bir gece sıcak suda dinlendirin. Ayrı bir yerde su ve toz şekeri, toz şeker eriyene dek kaynatın. Karanfil ve suyu süzölmüş incir ilave edip kısık ateşte koyulaşana dek pişirin. Ocaktan alıp, içinden karanfili çıkarın. Soğumaya bırakın. Krem şantiyi soğuk sütle çırpın. Kestanelerin yarısını elinizde ufalayıp krem şantiye ekleyin. Daha sonra incirlerin içlerine doldurun. Kalan kestaneleri de ufalayıp incirlerin üzerlerine yerleştirin. Karanfille süsleyip servis yapın.

