



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ İNCİR TATLISI

500 gram kuru incir,
500 gram kestane,
1 paket pudra şekeri,
250 gram krema,
Süslemek için:
1 adet nar,
1 su bardağı dövülmüş incir

Ön hazırlık olarak incirleri bol suda yıkayın. Keşaneleri suda yumuşayana dek haşlayın. Kabuklarını soyun. Robottan geçirin. İncirleri de robottan geçirin. Önce robottan geçirdiğiniz inciri düzgün bir şekilde tepsiye yayın. Üzerine 1 paket pudra şekeri serpin. Sonra robottan geçirdiğiniz haşlanmış keşaneye incirin üzerine yayın. 250 gram kremayı keşanenin üzerine eşit bir şekilde yayın. Tepsiyi buzdolabında 1 saat kadar bekletin. Buzdolabından çıkardıktan sonra üzerine dövülmüş ceviz ve nar taneleri serpip servis yapın.