



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİR TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

Yarım kg kuru incir
1 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı Antep fıstığı
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 tatlı kaşığı ince çekilmiş Antep fıstığı
1 çay kaşığı tarçın
Şurup için:
2 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

İncirleri bir gece öncesinden yeterince şişmeleri için suda bekletin. Ertesi günü sap kısımlarından kesip içlerini açın. Şurup için şeker ve suyu şeker iyice eriyinceye kadar karıştırıp bir taşım kaynatın. Limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın. İç malzemesi için ceviz içi, antepfıstığı, tarçın ve kuru üzümü bir kasede karıştırın. İncirlerin içine cevizli karışımı paylaştırıp fırın tepsisine dizin. Şerbeti üzerlerine gezdirerek dökün. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Dilerseniz kaymakla birlikte servis yapın.

