



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİR TATLISI

20 adet kuru incir
Ceviz (iri dövülmüş)
1 su bardağı su
3 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Öncelikle incirleri 1 saat kadar ılık suda bekletin.
Sonra bıçak yardımıyla incirlerin ortasını açın
Ortası açılan incirlerin içlerini dövülmüş ceviz ile doldurun.
Doldurmuş olduğunuz incirleri tencereye dizin.
Üzerine 1 su bardağı şekerli suyu ve sıvı yağı gezdirin.
Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Servis ederken üzerine kaymak koyabilirsiniz.

