



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU İNCİR TATLISI

18 adet kuru incir  
Fındık (Her incire 4 adet)  
Toz şeker (her incire 1 çay kaşığı gelecek şekilde)  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı su  
Üzeri için:  
Kaymak  
Toz yeşil fıstık

Kuru incirlerin kafa kısımları kesilir.  
Ortasından dışa doğru bastırılarak genişletilir.  
Daha sonra incirler, tavaya dizilir.  
Her birinin içine, 4'er tane fındık koyulur.  
Üzerine de 1'er çay kaşığı toz şeker serpilir.  
Tavanın ortasına tereyağı ve suyu ilave edilir.  
Kapağı kapatılır.  
Kısık ateşte, 35 dakika kadar pişirilir.  
Pişen incirler, servis tabağına alınır.  
Soğumaya bırakılır.  
Soğuyunca üzeri, kaymak ve toz yeşil fıstıkla süslenir.

