



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU İNCİR TATLISI

30 kuru incir
250 gr. iç ceviz
2 bardak şeker
2 bardak su
100 gr ince çekilmiş yeşil fıstık içi

incirleri akşamdan yıkayıp ıslatın. Ertesi gün süzüp sap kısımlarından oval olarak kesin ve içini çıkarın. İri çekilmiş ceviz içiyle içlerini doldurup tepsiye dizin.

Su ve toz şekeri kaynatıp şurubu hatırlayın. İncirlerin üzerine gezdirecek dökün. Cevizler pembeleşinceye kadar yaklaşık 30 dakika fırında pişirin.

İncir tatlısının üzerine ezilmiş yeşil fıstık serpin. Soğuduktan sonra servis yapın.
