



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU İNCİR TATLISI

450 gr kuru incir  
2 çay kaşığı çay  
200 gr ceviz içi (çekilmiş)  
3 yemek kaşığı bal  
1/2 limon kabuğu rendesi  
4 adet taze nane yaprağı  
2 adet defne yaprağı  
2 su bardağı su  
2 adet muz  
2 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı küçük hindistancevizi (muskat)  
1 su bardağı şeker  
5 adet karanfil

1/2 lt suda çayı demleyin.

incirleri demlediğiniz sıcak çayda, 4-5 saat bekletin. Daha sonra incirleri çıkartın ve çay suyunu bir kenara ayırın.

Cevizleri çekin ve 2 adet muzla birlikte ezin.

incirlerin altlarını, sap kısımları üste gelecek şekilde oyun ve cevizli muz karışımını, incirlerin içine doldurun.

Kenara ayırdığınız çay suyundan 1+1/2 su bardağı (375 ml) alın, içine; limon kabuğu rendesi, defne yaprağı,

tarçın, toz şeker, küçük hindistancevizi rendesi (muskat), nane ve 5 adet karanfil koyup 15-20 dk kaynatarak

şerbetinizi hazırlayın. Daha sonra bu şerbeti süzün.

içini doldurduğunuz incirleri bir fırın kabına yerleştirin.

Hazırladığınız şerbeti ve balı incirlerin üzerine döküp, 175 derece fırında, 40 dk kadar pişirin. Soğuk olarak servis yapın.