



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU İNCİR TATLISI

Malzemeler

- 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

Yapılışı

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 üstte 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.

İçini doldurduğunuz incirleri bir fırın kabına yerleştirin.

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