



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İNCİR TATLISI

1 kutu incir  
1 ay bardağı zeytinyağı  
2 su bardađı toz Őeker  
250 gram ceviz

İncirler yıkanıp sapları ve dipleri kesilir ve dörde ayrılır (+ iŐareti Őeklinde kesilerek). Sıcak suda 3 saat kadar bekletilir. Daha sonra sudan çıkarılır ve altı düz bir tencereye konulur. Toz Őeker incirlerin üzerine eŐit miktarda gelecek Őekilde ilave edilir.

Üzerini örtecek kadar su konur ve suyu çekene kadar piŐirilir. Sođuduktan sonra servis yapılacağı zaman üzerine dövölmüş ceviz ilave edilir.

[ML@ İncir Uyutması için tıklayın](#)

[ML@ İncir Uyutması \(görŐel\)](#)

---