



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KURU İNCİR TATLISI

500 gr. incir  
500 gr. süt  
200 gr. toz Őeker  
100 gr. dövülmüŐ ceviz içi  
Katıyaĝ  
Su

incirlerin sapını kesin. Kesilen yeri parmakla iterek incirlerin içinde oyuklar aın. Oyuklara Őekerle karıŐtırılmıŐ ceviz iini doldurup, yaĝlanmış tencereye dizin, incirlerin üstünü örtecek kadar su koyup orta ateŐe oturtun ve suyunu çekinceye kadar piŐirin. zerine Őekerli kaynar sütü dkn.