



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU İNCİR TATLISI

- 1 yumurta
- 1 bardak şeker
- 1 bardak ceviz (kıyılmış)
- 1 bardak su
- 1 bardak kuru incir (doğranmış)
- 2 çorba kaşığı sadeyağ
- 1,5 bardak elenmiş un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karbonat

Su, bir kaptta iyice kaynatıldıktan sonra içine yağ ve doğranmış incirler konmuş kâseye dökülür. Yumurta ve şeker çırpılır, ilâve edilir. Karbonat, tuz, un ve kıyılmış cevizin hepsi birden yağlanmış kalıba dökülür. Benmari olması tercih edilir. Olmadığı takdirde derince tencereye su konur ve kalıp veya tatlı yapılan kap su içine oturtulur. 2 saat kadar pişirilir.