



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİR TATLISI

Yarım kilo incir
Yarım kilo süt
1 su bardağı toz şekeri
100 gr. gövülmüş ceviz
1 kaşık tereyağı
Su

İncirlerin sapını kesin, kesilen yeri parmakla iterek incirlerin içine oyuklar açın. Buralar şekerle karıştırılmış ceviz içlerini doldurup, bir kaşık tereyağı ile yağladığınız tepsiye dizin. İncirlerin üzerinin örtecek kadar su koyup ateşe yerleştirin, ve bir kapak kapatıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Yarım kilo şekerli kaynar sütü üzerinde gezdirip soğutun.

[ML® İncirleme için tıklayın](#)

