



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU İNCİR TATLISI

1 kg. kuru incir
500 gram ceviz içi
500 gram toz şeker
1/2 litre su
150 gram kaymak

incirleri ılık suda 5 dakika beklettikten sonra, incirlerin üzerindeki nişastayı yıkayarak, temizleyelim.
incirlerin üst delik kısmından işaret parmağımızı sokarak, incirlerin içini genişletelim. Buraya parça halindeki cevizlerden aldığı kadar dolduralım.
Açık kısımları (Cevizler) yukarı gelecek şekilde, kenarlı bir tepsiye dizelim. Toz şekeri üzerine serptikten sonra, incirlerin üst seviyesine kadar su ilave edip, ağzı kapalı olarak pişirelim.
incirler yumuşayıp da şurup biraz kıvama gelince, tepsiyi ocaktan alarak ağzı açık şekilde, üstten yanan fırına koyalım.
incirler kızarmaya başlayınca, fırından çıkartalım.
Soğuduktan sonra, üzerlerine koyacağımız bir parça kaymakla servis yapalım.
