



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR TATLISI

20 adet kuru incir
1.5 su bardağı süt
1 su bardağı ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
6 yemek kaşığı toz şeker
2 çay bardağı su
100 gr kaymak (servis önerisi)

Sütü bir tencereye alıp kaynatalım ve ocaktan alalım. İncirleri yıkayıp kaynar sütün içine dizelim. Kapağını kapatıp bu şekilde 1,5 – 2 saat kadar bekletelim. İncirleri sütün içinden çıkarıp tekrar suyun altında yıkayalım ki tatlımızın şerbeti berrak olsun ,incirlerin üzerinde tortu kalmamalı... Cevizi tarçınla karıştıralım ve iri parçalar halinde incirlerin alt kısmındaki delikten incirin şeklini bozmadan içlerini cevizle dolduralım. Doldurduğumuz cevizleri bir tencereye alıp üzerlerine suyu dökelim. Toz şekeri serpererek ocağa koyalım. Kısık ateşte yaklaşık 20 dakika kadar kaynatalım. Şerbet kıvamını alıp incirler pişince ocaktan alıp soğuması için bekletelim. Kaymağı servis tabağına alalım. İncir tatlısını üzerine koyup nane yaprağıyla süsleyerek servis yapalım.
