



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI VE İNCİR TATLISI

100 gram kuru kayısı
100 gram kuru incir
Yarım su bardağı tozşeker
Yarım limon
50 gram kaymak
3 çorba kaşığı dövülmüş antepfıstığı
2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz içi
2 çorba kaşığı badem

Kayısı ve incirleri suda bekletip, çıkarın. Yaklaşık 45 dakika şekerli suda kaynatın. Şerbetin şekerlenmemesi için yarım limonun suyunu ilave edin. Servise sunarken kayısı ve incirlerin içini açıp, kaymak koyun. Üzerine 1 adet badem ekleyin. Daha sonra kayısıları antepfıstığı bulayıp, servis tabağına dizin.

