



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LORLU İNCİR TATLISI

Ayşe Tüter

2 su bardağı pekmez
10 adet kuru incir
1 su bardağı tuzsuz lor
1 çay bardağı ceviz
Susam

Lor ile cevizi iyice karıştırın, incirlerin altından bıçak ile açın, iyice doldurup tepsiye dizin. Pekmezi üzerine dökün ve 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Soğuyunca servis tabağına alın ve üzerine susam serpip isteğe göre kaymak ile servis yapın.