



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANDALİNALI KURU İNCİR TATLISI

1 su bardağı mandalina suyu  
1 su bardağı su  
12 adet kuru incir  
1 adet kabuk tarçın  
2 adet karanfil  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Yarım limon kabuğu rendesi  
1 çay bardağı şeker  
Üzeri için:  
Ceviz

Tencereye mandalina suyu, su, şeker, tarçın ve karanfil konur, orta ateşe yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca başları alınmış ve yıkanmış incirler atılır. Kapak kapatılır. İncirler yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten almadan önce ince rendelenmiş limon kabuğu ve limon suyu katılır. Tencerede soğuduktan sonra servis tabağına bırakılır. Üzerine ceviz serpilir.