



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRİNÇLİ KURU İNCİR TATLISI

Yarım kilo kuru incir
1 yemek kaşığı tereyağı
1,5 subardağı su
1 yemek kaşığı nişasta
1 çay bardağı dövülmüş fındık içi
1 çay bardağı baldo pirinç
1 yemek kaşığı susam
2 yemek kaşığı bal
2 çay bardağı su (pirinci haşlamak için)
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı çam fıstığı üstünü süslemek için

Kuru incirleri yıkayıp üst uçlarını 1cm kesip 1 subardağı suda 20 dk pişirelim, süzgülüyle süzelim soğumaya bırakalım.

Pirinçleri suda haşlayalım, soğutalım.

Birkaç içerisine tarçını, pirinci, fındığı, 1 yemek kaşığı balı karıştıralım.

Soğuyan incirlerin kestiğimiz kısımlarını elimizle açalım, malzemeyi çay kaşığı yardımıyla içlerine dolduralım.

Yağlanan tepsiye dizelim.

Süzdüğümüz incirlerin suyunu nişastayla 1 tatlı kaşığı tereyağ ilave edip pişirip kıvam alınca altını kapatalım, tatlı kaşığı yardımıyla incirlerin üzerine koyalım.

150 derece fırında incirleri 15 dk pişirelim.

Tatlıları fırından çıkarıp, erittiğimiz balı fırça yardımıyla sürelim.

Soğuduktan üzerine susam ve fındık, çam fıstığı ile serpip servis yapalım.