



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL ŞERBETLİ İNCİR TATLISI

Elif Korkmaz

400 gr. kuru incir
1 su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
1/2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı portakal suyu

Kuru incirlerin sap kısımlarını çıkarıp içlerini parmağınızla açın. Ceviz, toz şeker ve tarçını bir kapta karıştırın. Bu malzemeyi incirlerin içine doldurun. İncirleri tencereye alın. Portakal suyunu üzerinde gezdirin. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Servis tabağına alın. Yanında dondurma ile servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 14.01.2022