



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL ŞURUPLU İNCİR

- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 adet karanfil
- Yarım çorba kaşığı kahverengi şeker
- 8-10 adet kuru incir
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

Portakal suyunu, karanfil ve tarçınla tencereye alın. Şekeri ilave edin ve şeker eriyinceye kadar ısıtın. Daha sonra limon suyunu ve incirleri ilave edin, incirlerin üzerine çıkacak kadar su koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, 5 dakika pişirin, incirleri tencereden alıp, servis tabağına koyun. Şurubu biraz daha kaynatın. Hafif kalınlaşınca ocağı kapatıp, şurubu incirlerin üzerine dökün. Rendelenmiş portakal kabuğu ile süsleyin. Soğuyunca servis yapın.