



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALEPLİ İNCİR TATLISI

www.basakgida.com

20 adet kuru incir
1 ay bardađı Őeker
1,5 su bardađı su
1,5 su bardađı ceviz
Sos için:
2 su bardađı BaŐak Salep
1 ay kaŐıđı niŐasta

incirleri öncelikle yıkayınız ve bir tencereye sapları yukarı gelecek Őekilde diziniz. zerine 1 ay bardağı Őeker ve 1,5 bardak suyu ilave ediniz. incirler yumuŐayana kadar kısık ateŐte alt st ederek piŐiriniz. incirler yumuŐadıđında servis tabağına sap kısımlarını kopararak diziniz. Cevizleri olabildiğince iri parçalar halinde tavada 3-4 dakika kavurunuz. incirlerin sap kısmından içine kavurduğunuz cevizlerden doldurunuz. 4-5 yemek kaŐıđı toz salepi koyu kıvam alana kadar piŐiriniz. BaŐak Salebi piŐirdikten sonra sıcakken servis tabağına dizdiğiniz incirlerin üzerine dökünüz. Cevizlerin kalan kısmını döverek tatlınızın üzerine ekleyip, soğuyunca servis yapabilirsiniz.

