



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERSİZ İNCİR TATLISI

1 su bardağı kuru incir  
1,5 bardak süt  
Bir avuç ceviz  
Krema  
Tarçın

İnciri ve cevizi küçük küçük doğrayın. Blender'da incir ve sütü çekin. Ardından cevizi ekleyin ve yine blenderdan geçirin. Son olarak kremayı ekleyin ve son kez blenderı karıştırmada dolaştırın. Puding kıvamına gelen tatlıyı buzdolabında 1-2 saat bekletin. İncir sütü mayalayacaktır. Üzerine tarçın serperek servis edin.

