



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ İNCİR TATLISI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 Gr Kuru İncir  
250 Gr Toz Şeker  
20 Gr Ceviz İçi  
1 Lt Süt

İncirler yıkandıktan sonra zar şeklinde doğranır.

Ayrı bir tencerede 500 gr süt kaynatılır.

Başka bir kapta doğranan incirler ve toz şeker ilave edilerek iyice yoğrulur.

Cam kaselerin içine alınır.

Ayrı bir tencerede kalan 500 gr süt kaynatılarak çok sıcak olacak şekilde üzerine dökülür.

Üzeri bir mendil yardımı ile kapatılır.

Soğuyunca ceviz ile süslenerek servis edilir.

