



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ İNCİR TATLISI

Emine Beder

Yarım Kg. kuru incir

1.5 su bardağı süt

1 su bardağı şeker

150 gr. iri dövülmüş ceviz

Yarım çay bardağı sıvı yağ veya 1 çorba kaşığı tereyağı

İncirleri bir kabın içine alıp, üzerine kaynarsu ekleyerek bekletelim. Bir tencerede yağı kızdırıp incirleri delikli kepçe ile çıkarıp tencereye ilave edelim. Karıştırarak 5 dakika çevirelim. Üzerine şekeri ve sütü ilave edip kaynatalım. İncirler yumuşadığında yan taraflarını bıçakla kesip içlerine bolca ceviz dolduralım. Servis tabağına dizip üzerine şekerli sütü gezdirip cevizlerle süsleyerek servis yapalım.

