



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İNCİR TATLISI

2 su bardağı Sütaş Süt
10 adet kuru incir
3-4 adet karanfil
1,5 çay bardağı iri kıyılmış ceviz
1 adet çubuk tarçın
1 küçük çay bardağı tozşeker

1,5 su bardağı Sütaş Sütü, karanfilleri ve çubuk tarçını sos tenceresine alıp ısıtın. İncirlerin baş kısımlarını kesip kaynattığınız Sütaş Sütün içine bırakın. Kapağını kapatıp 1 saat bekletin. Beklettiğiniz incirlerin ortalarını çekilmiş cevizlerle doldurun. İncirleri beklettiğiniz sütü bir tencereye alıp içine tozşekeri ilave edin, şeker eriyene kadar pişirin. İncirleri servis tabağına alıp üzerlerine hazırladığınız şerbeti gezdirdikten sonra Sütlü İncir Tatlınızı servis edebilirsiniz.