



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE İNCİR TATLISI

10 adet taze incir
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı çok iri ceviz
1 çay kaşığı toz tarçın
2 su bardağı su
Üzeri için:
2 yemek kaşığı toz antepfıstığı

Taze incirlerin üst kısmında bulunan sapları kesin.
Çok küçük artı şeklinde bıçakla kesik yapın.
Bu kısımdan hafifçe bastırarak iri parça cevizleri koyun.
Yayvan bir tencereye dizin.
Toz şekeri incirlerin üst kısımlarına gelecek şekilde dökün.
Tarçını serpiştirin ve 2 su bardağı suyu yavaşça üzerine dökün.
Tencereyi ocağa alın ve kapağı kapalı bir şekilde suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin.
Oda sıcaklığına gelince 1 saat kadar buzdolabında bekletin.
Soğuduktan sonra antepfıstığı ile süsleyerek servis edin.

