Portağallı Əncir Şirininiyyatı

Portakallı İncir Tatlısı



15 Ədəd quru əncir
Yarım stəkan portağal suyu
Yarım stəkan şəkər tozu
Dörddəbir stəkan əncir isladma suyu

Quru əncirlər yuyular, çuxur bir qaba qoyular. Üzərinə əncirlər örtəcək qədər su qoyular. Ən az 5 saat əncir, suyun içində gözlədilər.
Suyun içində şişmiş əncirlər, geniştavanlı qazana tək sıra halında düzülər.
Üzərinə şəkər səpilər, onunda üzərinə portağal suyu və əncirin içində gözlədii su qoyular.
Qazanın qapağı örtülər. Az atəşdə qapağını heç açmadan yarım saat bişirilər.
Ocaq söndürülər, - dəqiqə açılmaz.
Portağallı əncir şiriniyyatı, xidmət boşqabına çıxardılar. Arzu edilərsə üzərinə rəndə portağal qabığı səpilərək ikram edilər.

Not: Bəsləyici dəyəri çıxacağı üçün əncir isladma suyunun miqdarı mümkün olduğunca az olmalıdır.