



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

İNCİR UYUTMASI



1 litre süt
18 adet kuru incir (200 gr)
1 büyük çay bardağı şeker
Üzeri için:
2 çorba kaşığı dövülmüş fındık

- # Önce incirlerin üzerine ılık su konur, yumuşaması için 10 dakika bekletilir.
- # Tencereye süt konur, kaynatmadan ısıtılır. Şeker eklenir, eriyene kadar pişirilir.
- # Bu arada incirlerin sapları alınır, bir kaç parçaya kesilir.
- # Isınan süte incir eklenir. 5-6 dakika sütte pişirilir.
- # Sonra ateşten alınır. Blenderle incirler şeklini kaybedene kadar çekilir.
- # Karışım 6 adet kaseye paylaştırılır. Üzerine kağıt havlu kapatılır. Ilık ortamda en az 2 saat bekletilir.
- # Süre sonunda üzerine fındık serpilir ve ikram edilir.

Not: Incir Uyutması Anadolu'nun pek çok yerinde bilinir. Bir gece beklerse daha lezzetli olur.