İNCİRLEME



12 Adet kuru incir
3/4 Su bardağı ceviz içi
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı süt

Kuru incirler yıkanır, yarım bardak soğuk suda akşamdan ıslatılır.
Ertesi günü yumuşayan incirlerin ortasından bıçakla kesilir, kesilen kısıma iri dövülmüş ceviz doldurulur.
Doldurulan incirlerin baş kısmı üste gelecek şekilde, tek sıra halinde tencereye dizilir.
İncirlerin üzerine toz şeker serpilir.
Toz şekerin üzerine de süt gezdirilir.
Tencerenin kapağı kapatılır, ocak çok kısık ateşe alınır. Kapağı hiç açılmadan 45 dakika pişirilir.
Ocak söndürüldükten yarım saat sonra tencerenin kapağı açılır.
İncirlerin baş kısımları kesilir, servis tabağına alınır.

Not: İncirleme süt yerine, aynı miktar su kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 408 | Adı: İncirleme | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 16:33