PORTAKALLI İNCİR TATLISI



15 Adet kuru incir
Yarım su bardağı portakal suyu
Yarım su bardağı toz şeker
Çeyrek su bardağı incir ıslatma suyu

Kuru incirler yıkanır, çukur bir kaba konur. Üzerine incirleri örtecek kadar su konur. En az 5 saat incir, suyun içinde bekletilir.
Suyun içinde şişmiş incirler, geniş tabanlı tencereye tek sıra halinde dizilir.
Üzerine toz şeker serpilir, onun da üzerine portakal suyu ve incirin içinde beklediği su konur.
Tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte kapağını hiç açmadan yarım saat pişirilir.
Ocak kaptılır, kapağı 15 – 20 dakika açılmaz.
Portakallı incir tatlısı, servis tabağına çıkarılır. Arzu edilirse üzerine rende portakal kabuğu serpilerek ikrama sunulur.

Not: Besleyici değeri suya çıkacağı için incirin ıslatma suyunun miktarı mümkün olduğunca az olmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 601 | Adı: Portakallı İncir Tatlısı | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:46