



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Sütlü Əncir Şiriniyatı

Sütlü İncir Tətlisi



- 5 Su stəkani süd
- 12 Ədədquru əncir
- 2 Çorba qaşığı hindistan qozu
- 3 Çorba qaşığı misir nişastası
- 2 Çorba qaşığı kakao
- Yarım su stəkani qoz içi
- 1 Su stəkani toz şəkər
- 1 Portağalın rəndəsi
- 1 Çorba qaşığı un
- 1 Çorba qaşığı düyü unu

- # Quru əncirlər bir axşam əvvəldən yuyunur, bütün olaraq 2 su stəkani suya isladılar.
- # Sabahısı günü əncirlər 7 - 8 parçaya kəsilər, təkrar islatma sununa atılar.
- # Qazana soyuq süd, misir nişastası, toz şəkər, kakao, un, düyü unu qoyular, çırpıcıyla qarışdırılar.
- # Qarışıq orta atəşdə ocağa yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq konsistensiyaya gələne qədər bişirilər.
- # Üzərinə hindistan qozu, suyu ilə birlikdə doğranmış quru əncir və qoz içi əlavə olunur.
- # Taxta qaşığıla 5 dəqiqə daha bişirilər, ocaqdan alınır. Rəndənin incə kənarıyla rəndələnmiş portağal qabığı əlavə edilir.
- # Şiriniyat soyuyarkən kasalar isladılar, suyu süzülər sütlü əncir şirinləri pay edilir. Soyuducunun alt rəfində ən az 1 gecə gözlədilər.
- # Sabahısı günü kasanın üzərinə düz bir şirin qabı bağlanılar və tərs çevrilər.
- # Üzərinə hindistan qozu səpilərək xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Şirinə parlaqlıq verməsi üçün, 1 Çorba qaşığı marqarin əlavə oluna bilər.