



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

Vanilli Əncir Cemi

Vanilyalı İncir Reçeli



Yarım kq xam əncir
2 su stəkani şəkər
2-2,5 su stəkani su
1 çay qaşığı limon suyu
1 paket vanil

- # İlk əməliyyat olaraq əncir ağacının ilk verdiyi məhsul olan xam əncirlər soyular.
- # Bir qazana bol miqdarda suqoyular, qaynadılar və soyulan əncirlər atılar.
- # Tam bişmədən, yalnız yumşalacaq qədər qaynadılar.
- # Bu vaxt başqa bir qazana şəkər və suqoyular, orta atəşdə tündləşənə qədər bişirilər.
- # Şərbət konsistensiya alın tərəfindən limon turşusu qatılar.
- # Əncirlər qaynayan sudan alınar. Yüngül sıxaraq şərbətə atılar, şəffaflaşana qədər batıq atəşdə bişirilər.
- # Atəşdən almadan dərhal əvvəl vanil qatılar, qarışdırılır.
- # Yanvar/ocaq bağlanılır, cem qazanda soyudular. Sonra qaba doldurular.

Qeyd: Ağacın ilk verən əncir məhsuluna "ata əncir" də deyilir.