



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

İncirləmə

İncirleme



12 Ədəd quru incir
3/4 stəkan qoz içi
Yarım stəkan şəkər tozu
Yarım stəkan süd

- # Quru incirlər yıxılır stəkan soyuq suda axşamdan isladılır.
- # Sabahki gün yumuşayan incirlər ortasından bıçaqla kəşilir, kəsilən bölüme yekə döyülmüş qoz doldurulur.
- # Doldurulan incirlərin baş bölümü üstə gələcək şəkildə, tək sıra halında qazana düzülür.
- # İncirlərin üzərinə şəkər tozu səpilir.
- # Şəkər tozunun üzərinə də süd gəzdirilir.
- # Qazanın qapağı örtülür, ocaq çox az açıq atəşə alınır. Qapağı heç açılmadan 45 dəqiqə bişirilir.
- # Ocaqdan söndürüldükdən yarım saat sonra qazanın qapağı açılır.
- # İncirlərin baş bölümləri kəşilir, xidmət boşqabına alınır.

Not: İncirləmə süd əvəzinə , eyni miqdar su istifadə eləyərkə hazırlana bilər.