



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Feigensüßspeise

İncirleme



12 getrocknete Feigen
 $\frac{3}{4}$ Gläser Walnüsse
 $\frac{1}{2}$ Glas Zucker
 $\frac{1}{2}$ Glas Milch

- # Die trockenen Feigen waschen und in einem halben Glas kaltem Wasser über Nacht einweichen.
- # Am nächsten Tag die Feigen in der Mitte aufschneiden und mit groß gehackten Walnüssen füllen.
- # Mit den Schnittflächen nach oben in einer Reihe in einen Topf einreihen.
- # Die Feigen mit Zucker bestreuen.
- # Danach über den Zucker Milch gießen.
- # Den Deckel des Topfes schließen, den Herd auf niedrigste Stufe schalten und ohne den Deckel zu öffnen 45 Minuten köcheln lassen.
- # Den Herd ausschalten und nach 30 Minuten Abkühlzeit den Deckel des Topfes öffnen.
- # Den Kopf der Feigen abschneiden und in einen Servierteller geben.

Tipp: Anstatt der Milch kann man auch die gleiche Menge Wasser verwenden.