Fig postre con naranja

Portakallı İncir Tatlısı

15 higos secos
1/2 vaso de jugo de naranja
1/2 vaso de azúcar granulada
1/4 vaso de agua para mojar los higos

Lavar el higos secos, póngalos en un recipiente profundo. Añadir agua hasta que cubre totalmente los higos. Resto los higos en agua durante 5 años como mínimo.
Ponga los higos que se cultivan en el agua en el bote como una sola capa.
Espolvorear azúcar granulado en todo el higos, vierta el jugo de naranja y el agua que le incumbía en los higos, todo el higos.
Cubra la tapa de la olla. Cook a lo largo de fuego lento, sin descubrir su tapa durante media hora.
Apague el calor, no descubrir la tapa durante aproximadamente 15 - 20 minutos.
Colocar el postre de higos en la placa de servicio. Se puede espolvorear corteza rallada de naranja en todo el postre de higos antes de servir.

Nota: El valor nutritivo de los higos se pasa en el agua, por lo que debe usarse como menos que le sea posible.