



## Dormition De Figes

İncir Uyutması



1 litre de lait  
18 morceaux de figes sèches (200 g)  
1 grande tasse de sucre  
Pour la surface :  
2 cuillères à soupe de noix concassées

- # Mettez de l'eau tiède sur les figes. Laissez attendre 10 minutes pour qu'elles se ramollissent.
- # Mettez du lait dans une casserole. Faites chauffer sans faire bouillir. Rajoutez du sucre puis faites cuire jusqu'à que le sucre fonde.
- # Pendant ce temps, prenez les tiges des figes puis coupez en quelques morceaux.
- # Rajoutez les figes dans le lait qui chauffe. Faites cuire dans le lait pendant 5-6 minutes.
- # Retirez du feu, puis mélangez dans un blender jusqu'à que les figes perdent leur forme.
- # Partagez le mélange dans 6 bols. Couvrez une serviette en papier dessus. Laissez attendre dans une température tiède pendant 2 heures.
- # A la fin du temps, saupoudrez des noisettes puis servez.

**N-B;** Cette recette se connaît dans plusieurs endroits de l'Anatolie. Il sera plus délicieuse en attendant une nuit.