



## Dormito di Fico

İncir Uyutması



1 lt di latte  
18 fichi secchi  
1 bicchierino di zucchero  
Per la sopra;  
2 cucchiai di nocciole

- # Primamente sopra di fichi si mette l'acqua calda. Si aspetta circa per 10 minuti per diventare morbidi.
- # Nella pentola si mette il latte e si riscalda poi si aggiunge lo zucchero e si cucina finchè scioglie bene.
- # In questo momento si levano i rami di fichi e poi si tagliano.
- # Nel latte caldo si aggiungono i fichi e si cucinano circa per 5 o 6 minuti dopo si leva dal fuoco e si miscela con miscelatore finchè cambiano le forme i fichi.
- # La miscelata si condivide in 6 tazze. Adesso tra scoperta la carta poi si lascia ad una parte per riposare circa due ore.
- # Dopo di questo tempo alla sopra si pizzica nocciole e servirsi.

Nota: Questa è una dolce famosa nell'Anatolia. Se aspetta una notte sarà gustosa di più.