



Десерт (Инжир уютмасы) İncir Uyutması



1 литр молока
18 шт. сушеного инжира (200 гр.)
0,5 стакана сахара
Сверху:
2 ст.л. измельченного фундука

- # Инжир залить теплой водой и оставить на 10 минут.
- # В кастрюле подогреть молоко . Добавить сахар, перемешать чтобы сахар растворился.
- # Убрать плодоножки у инжира, порезать на несколько частей.
- # В молоко добавить инжир, варить минут 5-6.
- # Снять с огня. Блендером измельчить инжир в однородную массу.
- # Десерт разлить в 6 порционных чешечек. Накрыть сверху бумажным полотенцем и оставить в теплом месте минимум на 2 часа.
- # Подавать украсив сверху фундуком.

Рецепт десерта известен во многих районах Анатолии. Если оставить настаиваться на ночь, будет еще вкуснее.