



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Инжир в Апельсиновом Соке

Portakallı İncir Tatlısı



15 сушеных инжиров  
Пол стакана апельсинового сока  
Пол стакана сахара  
¼ стакана воды

- # Инжир помыть, положить в глубокую посуду, налить воды и дать настояться 5 часов.
- # Разбухшие инжиры положить на дно широкой кастрюли.
- # Засыпать сахаром, налить апельс.сок и воду,( в которой настаивался инжир).
- # Кастрюлю закрыть крышкой и варить на медленном огне 30 минут.  
(Крышку не открывать)
- # Выключить огонь, крышку открыть через 15- 20 минут.
- # Инжир переложить на серв.тарелку. По желанию, можно посыпать натёртую апельсиновую корочку.

Чтобы сохранить пищевую ценность, инжир нужно замачивать в небольшом количестве воды.