



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

Инжир в Апельсиновом Соке

Portakallı İncir Tatlısı



15 сушеных инжиров
Пол стакана апельсинового сока
Пол стакана сахара
1/4 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.