İNCİR UYUTMASI



1 litre süt
18 adet kuru incir (200 gr)
1 büyük çay bardağı şeker
Üzeri için:
2 çorba kaşığı dövülmüş fındık

Önce incirlerin üzerine ılık su konur, yumuşaması için 10 dakika bekletilir.
Tencereye süt konur, kaynatmadan ısıtılır. Şeker eklenir, eriyene kadar pişirilir.
Bu arada incirlerin sapları alınır, bir kaç parçaya kesilir.
Isınan süte incir eklenir. 5-6 dakika sütte pişirilir.
Sonra ateşten alınır. Blenderle incirler şeklini kaybedene kadar çekilir.
Karışım 6 adet kaseye paylaştırılır. Üzerine kağıt havlu kapatılır. Ilık ortamda en az 2 saat bekletilir.
Süre sonunda üzerine fındık serpilir ve ikram edilir.

Not: İncir Uyutması Anadolu'nun pek çok yerinde bilinir. Bir gece beklerse daha lezzetli olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1590 | Adı: İncir Uyutması | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:12