

Incir Tatlısı

Malzemeler

425 gr. kuru incir
4 yemek k. seker
2 su b. su
ic malzemesi;
1 su b. iri taneli ceviz
1 cay k. tarcin

Yapılısı

Incirleri yıkayarak butun sekilde kesmeden ilik sutte 30 dakika kadar bekletin.
Yumusadıktan sonra icli kofte acar gibi ortalarını oyun. Oyulan yere ic malzemesinden koyun. Elinizle delik olan kismini iyice kapatın. Saplı kısmı ustte kalacak sekilde tencereye dizin. Ayri bir kapta seker ve suyu karıştırarak (kaynatmaya gerek yok) isitin. Tenceredeki incirlerin uzerine dokun ve 20-25 dk. kadar kaynatın. Sonra ayri bir kaba alın . Tencerede sosunuz kaldıysa uzerine gezdirin. Soguyunca kaymak ve cevizle servis yapın.