

Incir Uyutmasi

Malzemeler

2 litre sut

30 kuru incir

4 yemek kasigi tozseker

Uzeri icin:

Nar, kivi, ceviz, findik

Yapilisi

Incirler tatliyi yapmaya baslamadan 1 saat once kaynar su ile iletilir. Sicak suda yumusayan incirler minik minik dogranir ve derin bir kaba alinir. Uzerine seker serpilir. Sut kaynatilip oda sicakliginda bekletilerek ilitilir. Ilik sutten incirlerin uzerine bir miktar gezdirilir.

Incirlerin ozunu cikarmak icin sut, seker ve incir ezerek yogurulur. Kalan sut de eklenip karistirarak servis kabina alinir. Sararak, yogurt mayalar gibi 3-4 saat dinlenmeye birakilir. Sonrasinda buzdolabinda 1 gece birakilir. Servis yapilmadan once uzeri nar, kivi, ceviz ve findik ile suslenir.