

Kuru Incir Tatlısı

Malzemeler

300 gram kuru incir

150 gram toz seker

Yarım su bardagi ceviz

Su

Uzeri icin;

Hindistan cevizi

Yapılısı

Kuru incirleri 5 dakika kadar ılık suda beklettikten sonra güzelce yıkayın ve temizleyin.

Yumusan kuru incirlerinizin ust delik kisimlarini isaret parmaginizla buyutun ve aldigi kadar ceviz ile doldurun.

Cevizi doldurdugunuz agzi yukari gelecek sekilde tencereye yerlestirin.

Komple tencerenin her yerini kaplayacak sekilde toz sekeri uzerlerine serpin.

Incirlerin uzerine cikacak kadar su koyup tencerenin agzini kapatın ve pisirmeye baslayın.

Incirler yumusayıp serbeti de cok koyulasmadan ocagin altini kapatın.

Servis tabagina alıp uzerine hindistan cevizi serpin.

Soguduktan sonra yaninda kaymak ile servis yapabilirsiniz