İNCİR TATLISI

Oktay Usta

10 adet siyah incir
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 parça kabuk tarçın
3-4 adet karanfil

İncirler tepsiye dizilir.
Bir fırça ile üzerleri yağlanır.
Su ilave edilir.
Karanfiller ve tarçınlar tepsiye konulur.
Üzerine şeker serpildikten sonra ağzı önce yağlı kağıt ile sonra da hava almayacak şekilde alüminyum folyo ile kapatılır.
Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 20 - 25 dakika kadar pişirilir.
Fırından çıkartılıp servis tabağına dizilir.
Sosu bir tavaya alınıp, koyulaşıncaya kadar kaynatılıp incirlerin üzerine dökülür.



© lezzetler.com tarif no:114447 • adı:İncir Tatlısı • gönderen:ahmet abi • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:09