İNCİR TATLISI

Yasemin Dikmetaş

MALZEMELER (5 kişilik)
1/2 kg. kuru incir
1 çay kaşığı dövülmüş karanfil
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi
1 rulo kaymak
1 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker

HAZIRLANIŞI
İncir yıkanıp akşamdan ıslatılır.
Islatılan incirler süzülür. Alt kısımları bıçak ucuyla açılarak içleri cevizle doldurulur.
Tencereye sapları yukarı bakacak şekilde dizilir. Karanfil, su ve toz şeker ilâve edilir.
Ağır ateşte şerbeti iyice kıvamlanana kadar pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alınarak kaymakla servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:27360 • adı:İncir Tatlısı • gönderen:Ecem Köroğlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:41