CEVİZLİ KURU İNCİR TATLISI

Tuğrul Şavkar

1 kg. kuru incir
350 gr. tozşeker
250 ml. su (1 su bardağı)
300 gr. kaymak
200 gr. ceviz içi

Kuru incirlerin saplarım ayıklayın. Bir kaba koyup üzerlerini örtecek kadar soğuk suyun içinde 1 saat kadar bekletin ve süzdürün.
Tencerede şekeri ve suyu bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp incirleri ekleyerek 3 dakika kısık ateşte pişirin. Ateşten alıp, soğumaya bırakın.
Soğuyan incirleri tek tek sudan alın. Sapına doğru yarıp içlerine hafif dışa taşacak biçimde birer parça kaymak ve yarım ceviz içi yerleştirin. Bir oval tabağa dizerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75240 • adı:Cevizli Kuru İncir Tatlısı • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:42