SÜTLÜ İNCİR TATLISI

1/2 kg. kuru incir
1 su bardağı şeker
3/4 su bardağı su
100 gr. ceviz (dövülmemiş ceviz içi)
150 gr. kaymak

İncirleri bir kaba alalım, üzerlerini aşacak kadar su ekleyerek birkaç saat bekletelim. Tencereye şekeri ve suyu ekleyip bir taşım kaynatalım. İçine incirleri ekleyerek incirler hafifçe yumuşayana dek 5 dk. pişirip ateşten alalım. İncirler soğuyunca kenarını keserek içine ceviz içini ve arzuya göre kaymağı doldurup servis yapalım.

ML® İncir Uyutması için tıklayın
ML® İncir Uyutması (görsel)

© lezzetler.com tarif no:55481 • adı:Sütlü İncir Tatlısı • gönderen:Mutfak Gülü • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:06