



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İNCİR AŞI (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

İncirler ufak ufak doğranıp çok az bir su ile kaynatılır. Sonra tabaklara birer kepçe konularak üzerlerine pisirilmiş sıcak süt ilave edilir. Süt ile beraber dövülmüş ceviz ve tatlılığı yetersiz ise bir miktar seker de ilave edilerek dinlenmeye bırakılır. Dinlenme esnasında incirin etkisi ile süt kesilir ve sütlaç benzeri incirli bir tatlı oluşur. Mutlaka soguk tüketilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:110244 • adı:İncir Aşı (Buldan Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:14.03.2025 - 18:29