



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İNCİR DELEMESİ (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Umumiyetle çobanlar tarafından yapılır. Keçi ya da koyun sütünden olur. Kaynatılan süt soğumak üzereyken, incirin yaprağı kırılınca yaprağın dibinden beyaz bir süt çıkar bu süt bir çaput ya da pamuğa sürülür o incirin yaprağına sarılarak alınır. Bir damla incir sütü soğumak üzere olan süte batırılarak sıkılır. 10 dakika sonra o süt aynı yoğurt şeklinde donar. Peynir gibi olur ve yenilir.

