



İNCİR DONDURMASI (BARTIN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yarım kg kuru incir
1 lt süt
Su

İncirler küçük küçük doğranıp, yıkanıp bir tencereye alınır. İncirin üstüne çıkacak kadar su koyulur ve pişirilir. İncir ballaşana kadar (suyunu çekene kadar) pişirilir. Pişen incirler tabakların ortasına koyulur. Soğuk süt incirin üstüne geçmeyecek kadar boşaltılır. Tabaktaki incirler ağır ateşte pişirilir. Muhallebi kıvamını alıncaya kadar incirler pişirilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.

