



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR KURUSU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Olgun ama ezik olmayan incirler yıkanır. Tarhana çigine serilerek ve en az günde bir iki kez alt üst edilerek kurutulur.

İncirler yassılandığında seklini koruyacak kadar kurduğunda bir tencereye alınır. Üzerini kapatacak kadar su konduktan sonra 5-10 dakika kaynatılır. (Bu suyun küllü su olması istenir. Küllü su ile kaynatılan meyve ve sebzelerin rengi bozulmaz.)

Küllü suyun yapılışı:

2-3 kg kadar odun külü büyükçe bir kazana (eskiden küplere) alınarak üzerine kazanı dolduracak kadar su konur. Kazanın altı yakılarak kaynatılır. Bu şekilde suyun geçici sertliği alınarak su yumuşatılmış olur.

Eğer küllü su küplerde yapılacaksa küpe konan külün üzerine su doldurulur ve ara ara karıştırılarak 3-4 gün beklenir.

Küllü su ile kaynatılan incirler tencereden alınır. Yeniden çige konarak ve ara ara alt üst edilerek birkaç gün daha kurutulur. İncir, kendine özgü plâstik kıvama gelince kurutmaya son verilir. Yorgan ipine dizilerek bol nisastalanır. İplere dizili olarak kısa saklanır.