



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR MACUNU (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

Henüz olgunlaşmamış incirler toplanıp soyulup su dolu bir kaba konur. Sekiz gün boyunca suları değiştirilir. 8'inci gün dört kez kaynatılıp suları dökülür. Sonra altı saat kirece yatırılır. Kireçten çıkarılınca şişle ortadan delinip karanfil konur ve ekşili suya atılır. Ekşili sudan çıkarılınca yüz incire bir okka şeker konup dinlendirilir. Bu dinlendirme altı saat sürer. Kısık ateşte kaynatılır. Kıvama gelince soğumaya bırakılır. Ekşi ilave edilerek ikinci kez kaynatılınca artık olmuş demektir. Soğuyunca kavanozlara konup saklanır. Misafirlere ikram edilir.

