



## İNCİR SOSU

<https://www.elele.com.tr>

1 ay bardađı elma sirkesi  
1 ay bardađı su  
8 büyük boy kuru incir (iri dođranmıř)  
2 dal taze biberiye  
2 ubuk tarçın  
1 yemek kaşığı bal  
60 gr tereyađı  
Tuz  
Taze çekilmiř karabiber

60 gr tereyağını bir tencerede eritin. İri doğranmış incirleri, ince doğranmış biberiyeyi ilave edin ve soteleyin. elma sirkesi, su, çubuk tarçın ve 1 yemek kaşığı bal ilave edin. 40-50 dakika kısık ateşte kaynatın. Ocaktan alıp çubuk tarçını tencereden çıkarın. Sosu blenderle ezin. Pre haline gelen sosa, tuz ve çekilmiş tane karabiber ilave edin.

