



İNCİR TATLISI

Oktay Usta

10 adet siyah incir
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 parça kabuk tarçın
3-4 adet karanfil

İncirler tepsiye dizilir.

Bir fırça ile üzerleri yağlanır.

Su ilave edilir.

Karanfiller ve tarçınlar tepsiye konulur.

Üzerine şeker serpidikten sonra ağzı önce yağlı kağıt ile sonra da hava almayacak şekilde alüminyum folyo ile kapatılır.

Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 20 - 25 dakika kadar pişirilir.

Fırından çıkartılıp servis tabağına dizilir.

Sosu bir tavaya alınıp, koyulaşmaya kadar kaynatılıp incirlerin üzerine dökülür.

