İNCİR TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

1 kg. Kuru İncir
350 gr. Toz şeker
250 ml. Su
200 gr. Ceviz
10 gr. Hindistancevizi

İncirler yıkanır, yumuşaması için 12 saat önceden ıslatılır. Yumuşayan incirlerin alt kısımları açılır. Şeker ve ceviz karıştırılmış iç konarak doldurulur. Tencereye sap kısımları üst tarafa gelecek şekilde sıralanır. Üzerine toz şeker ve su ilave edilir. Şurubu koyulaşıncaya kadar orta ateşte pişirilir. İncirler piştiği tencerede soğutulur. Servis tabaklarına eşit sayıda konulur. Üzerine hindistancevizi serpilerek servisi yapılır.

© lezzetler.com tarif no:95680 • adı:İncir Tatlısı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:29