



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR UYUTMA (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Süt 5 su bardağı
Kuru incir 15 adet
Ceviz içi 5 tatlı kaşığı
Şeker 1 su bardağı
Tarçın 1 çay kaşığı

Kuru incirler sıcak su ile yıkanır, suda birkaç dakika bekletilir. Sapları kesilir, incirin geri kalanı küçük zar büyüklüğünde küp küp doğranır.

Daha sonra tencereye süt ve şeker eklenir, şeker eriyene kadar karıştırılır. Ardından incirler tencereye ilave edilir ve karıştırılır.

Süt, parmağın dayanabileceği kadar ısıtılır, kaynamadan ocaktan alınır. İncirler iyice ezilir ve kaselere boşaltılır. Her bir kaseğin üzerine birer tatlı kaşığı ceviz koyulup üzerine kaşıkla hafifçe bastırılır. Üzeri havluyla örtülerek 2 saat süreyle oda sıcaklığında dinlendirilir.

Not: İnek sütü yerine keçi sütü de kullanılabilir.

