



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR UYUTMASI (ÇUKUROVA ADANA)

Şadiye Gökler

1 lt süt

12-15 adet kuru incir

Yarım su bardağı şeker

Süslemek için badem veya ceviz

Süte şeker ilave edilir, kaynatılır.

Mayalama sıcaklığına gelene kadar beklenir.

İncirler çok küçük kıyılır.

Süt, iki üç parmak kalınlığında olacak şekilde yayvan bir kaba alınır.

İncirlerin olduğu kaba, süttten bir kepçe alınır, incirlerin her tarafına sirayet edecek şekilde birkaç dakika elle ovuşturulur. Bu, süttün ilk mayalanmasının başlaması için yapılan bir işlemdir.

Bu karışım, süttün mayalanacağı kaptaki süte ilave edilir.

Üzeri bir tepsi ve süttün mayalanma sıcaklığını bir süre daha muhafaza etmesi için sofrta beziyle sarılır.

Ortam sıcaklığı da müsaitse iki üç saat sonra pelte kıvamında mayalanma gerçekleşmiş olur.

Üzeri isteğe bağlı ceviz veya bademle süslenebilir.

Not: Yörüklerle ait olan bu tarifi Yörük çobanları keşfetmiştir. Çobanlar yanlarına aldıkları kuru inciri sütle birleştirmiş ve bu tarif ortaya çıkmıştır.

