



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİR UYUTMASI

15 Adet Kuru İncir  
1 Litre Süt  
1 Su bardağı Toz Şeker  
Üzeri İçin:  
Ceviz  
Tarçın

İncirlerimizi ılık suyla ıslatıp 2-3 saat bekletiyoruz. İncirler suda beklerken sütümüzü tencereye alıp şekerle birlikte kaynatıyoruz. Sütümüzü parmağımızın dayanabileceği ısıya gelinceye kadar bekletiyoruz. Yumuşayan incirlerin saplarını kesip, küp küp doğrayıp parçalayıcıda iyice püre hâline getiriyoruz. İncirler makinenizin bıçağına yapışırsa süttten ilave edebilirsiniz. İncirimizi parmak dayanabilecek ısıya gelmiş olan süte ilave edip iyice karıştırarak homojen hâle getiriyoruz. Kâselerin içerisine paylaşırıp her birinin üzerini streç filmle kapatıyoruz. ılık ortamda üzerlerini bir örtüyle kapatarak mayalanmaya bırakıyoruz. Bu sürenin sonunda buzdolabına koyup soğuttuktan sonra tarçın, ceviz gibi malzemelerle süsleyip ikram ediyoruz.

