



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR UYUTMASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

14-15 adet kuru incir

1 litre süt

1 silme tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için fındık, ceviz, antepfıstığı

İsteğe bağlı olarak bal veya pekmez

İncirleri bir tencereye alın ve üzerine kaynar su ekleyerek kapağını kapatın. Bir saat kadar sıcak su içinde bekleyen incirleri süzerek sap kısımlarını temizleyin. Daha sonra minik minik parçalar halinde kesin.

Sütü ısıtın yoğurt mayalar gibi serçe parmağınızı hafif sokun parmağınız çok az yanacak halde ise sıcaklık tamamdır. İçine incirleri ekleyip karışımı blender'dan geçirin.

Bu karışımı servis edeceğiniz kaselere hızlıca paylaşın. Üstlerini streç film veya folyo ile kapatarak kalınca bir bez ile sarıp sarmalayın. 2-3 saat beklettikten sonra bezi açıp oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Buzdolabına kaldırın servis esnasında üzerini süsleyerek soğuk soğuk servis edin.

