



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİR UYUTMASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 lt süt, tercihen keçi sütü

250 g kuru incir

2 çorba kaşığı ceviz, dövülmüş, isteğe bağlı

Tencerede sütü kaynatın. 50°C sıcaklığa gelene kadar soğutun.

İncirlerin saplarını kesin ve ince ince doğrayın. Sütün içine ilave edin.

Tahta bir kaşıkla inciri sütün içinde iyice ezin. İncirler sütü emene kadar 30 dakika ezmeye devam edin. Bu işlem için mikser de kullanabilirsiniz.

Tencereyi yoğurt yapar gibi bezle iyice örterek 1 saat bekletin.

Kâselere pay edin ve buzdolabında 24 saat beklettikten sonra servis edin.

