



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İNCİR UYUTMASI (YOZGAT)

2.5 su bardağı süt  
8 adet kuru incir

İncirleri sıcak su içine koyup bir saat bekletiyoruz. Yumuşadıktan sonra minik küpler halinde doğrayıp bir kaba alıyoruz. Sütü ısıtıyoruz. Yoğurt mayalama sıcaklığından biraz daha sıcak olunca altını kapatıyoruz. Sıcak süttten kepçeyle alıp incirlerin üzerine koyuyoruz. Tahta kaşıkla eziyoruz ya da blender'la biraz parçalı kalacak şekilde çekiyoruz. İncirleri tencereye koyuyoruz, biraz karıştırıp kaselere pay ediyoruz. Üzerini streçle kapatıp temiz bir bezle örtüyoruz. İki-üç saat dinlendirdikten sonra soğuk olarak servis ediyoruz.

---