



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR UYUŞTURMASI (YOZGAT)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

2,5 Su Bardağı Süt (Keçi Yada Manda Sütü Daha İyi),

7 Adet İncir (150 Gr)

5 Tatlı Kaşığı İri Dövmüş Ceviz İçi

1 Paket Vanilya

Kuru inciler yıkanır, birkaç dakika suda bekletilip, saplarını kesilir.

İncirler küçük parçalara bölünür.

Süt elimizin yanmayacağı şekilde ocakta ısıtılıp ocağın altı kapatılır.

Isınmış sütün içine incirler eklenir ve blenderla inciler parçalanır. (İncir parçası kalmamasını dikkat ediyoruz)

Kaselere paylaşıyoruz.

Her bir kasenın üzerine bir tatlı kaşığı ceviz içi koyulur, üzerini hafifçe kaşıkla bastırılır (Bir gün boyunca bekletilirse daha lezzetli olur.)

