PEKMEZLİ İNCİR TATLISI

https://www.hurriyet.com.tr

16 adet kuru incir
1,5 su bardağı ikiye kırılmış ceviz
Yarım su bardağı pekmez (mümkünse keçiboynuzu pekmezi)
5 su bardağı su
Servis için:
Kaymak ya da 1 çay bardağı soğuk sütle çırpılmış krem şanti

Tencereye su, pekmez ve şekeri ilave edin.
İyice karıştırın ve kaynamaya bırakın.
Kaynayan pekmezli şerbetin içerisine incirleri ekleyin.
15-20 dakika orta ateşte pekmezli şerbet ile haşlansın incirlerin şiştiğini göreceksiniz incirler şişince ocağın altını kapatarak soğumaya bırakın.
Soğuyan incirlerden sağlam olanları çıkarıp bir tabağa alın.
Parçalananları da telaşlanmayın pekmezli şerbet birlikte ceviz de ilave ederek el blender'ı ile çekin.
Püre kıvamına gelince incirlerin arka kısmından şanti torbası ile kıvamlı olan püreyi doldurun.
Tabağa dizdiğiniz incirlerin üzerine pekmez gezdirin.
Dilerseniz kaymak ile servis edebilirsiniz. İsteğe göre krem şanti de kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:65440 • adı:Pekmezli İncir Tatlısı • gönderen:gündüz yüzlü • indirme tarihi:01.05.2024 - 06:13