PORTAKAL SOSLU KURU İNCİR

1 su bardağı portakal suyu,
1 çay kaşığı tarçın,
2 adet karanfil,
yarım çorba kaşığı kahverengi şeker,
150 gram kuru incir(8-10 adet),
1 çorba kaşığı limon suyu,
1 çorba kaşığı yoğurt,
1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

Portakal suyunu, karanfil ve tarçınla tencereye alın. Şekeri ilave edin. Şeker eriyene dek ısıtın. Daha sonra limon suyunu ve incirleri ilave edin.
incirlerin üzerine çıkacak kadar su ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika pişirin. İncirleri tencereden alıp servis tabağına koyun. Şurubu biraz daha kaynatın. Hafif kalınlaşınca ocağı kapatıp, şurubu incirlerin üzerinde gezdirin. Rendelenmiş portakal kabuğu ile süsleyin. Soğuyunca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17665 • adı:Portakal Soslu İncir • gönderen:Saide • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:03