



SUSAMLI İNCİR TATLISI (ANTALYA)

Yöremın Yemeđi Annemin Emeđi Projesi

Kuru incir 200 gr
Susam 100 gr
Fıstık 100 gr
Toz şeker 10 gr
Bal 40 gr
Su 100 ml

Bir tencerede su ve şeker kaynatılır.
Şeker tamamen eridikten sonra incir ilave edilir.
Ocaıtan alınacağı zaman bal ve fıstık ilave edilir.
Soğuması için yağlı kâğıt yardımı ile tepsiye dökülür.
Susam ile kaplayarak servise hazırlanır.

