

İncir uyutması



400 ml süt

100 gr kuru incir

2 yemek kaşığı toz şeker

Yarım ceviz

İnce çekilmiş Antep fıstığı

Yapılışı

Kuru incirleri küçük parçalar şeklinde doğrayın. Sütü tencerede ısıtın ve şekeri ekleyin. Yođurt mayalama işlemindeki gibi parmağınızı süte batırıp dayanabileceğiniz ısıya geldiğinde doğranmış incirleri ekleyin. El blenderi ile muhallebi kıvamına gelene kadar ezin. Karışımı kaselere paylaştırın ve üzerlerini streç folyo ile kapatın. Kaselerin üzerini kalın bir bezle kapatıp oda ısısında 3-4 saat mayalanmaya bırakın. Buzdolabına yerleştirip 2 saat bekletin. Ceviz ve Antep fıstığıyla süsleyip servis yapın.