



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## NCİR UYUTMASI



1 litre süt  
18 adet kuru incir (200 gr)  
1 büyük çay bardađı Őeker  
zeri için:  
2 orba kaŐıđı dövülmüŐ fındık

- # nce incirlerin üzerine ılık su konur, yumuŐaması için 10 dakika bekletilir.
- # Tencereye süt konur, kaynatmadan ısıtılır. Őeker eklenir, eriyene kadar piŐirilir.
- # Bu arada incirlerin sapları alınır, bir kaç parçaya kesilir.
- # Isınan süte incir eklenir. 5-6 dakika sütte piŐirilir.
- # Sonra ateŐten alınır. Blenderle incirler Őeklini kaybedene kadar çekilir.
- # KarıŐım 6 adet kaseye paylaŐtırılır. zerine kağıt havlu kapatılır. ılık ortamda en az 2 saat bekletilir.
- # Süre sonunda üzerine fındık serpilir ve ikram edilir.

**Not:** Incir Uyutması Anadolu'nun pek çok yerinde bilinir. Bir gece beklerse daha lezzetli olur.