



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

PORTAKALLI İNCİR TATLISI



15 Adet kuru incir
Yarım su bardağı portakal suyu
Yarım su bardağı toz şeker
Çeyrek su bardağı incir ıslatma suyu

- # Kuru incirler yıkanır, çukur bir kaba konur. Üzerine incirleri örtecek kadar su konur. En az 5 saat incir, suyun içinde bekletilir.
- # Suyun içinde şişmiş incirler, geniş tabanlı tencereye tek sıra halinde dizilir.
- # Üzerine toz şeker serpilir, onun da üzerine portakal suyu ve incirin içinde beklediği su konur.
- # Tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte kapağını hiç açmadan yarım saat pişirilir.
- # Ocak kaptılır, kapağı 15 – 20 dakika açılmaz.
- # Portakallı incir tatlısı, servis tabağına çıkarılır. Arzu edilirse üzerine rende portakal kabuğu serpilerek ikrama sunulur.

Not: Besleyici değeri suya çıkacağı için incirin ıslatma suyunun miktarı mümkün olduğunca az olmalıdır.