



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## İncir Uytması (Aydın)



**Süre:** 3-4 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Bekleme Süresi:** 3-4 Saat

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

---

## **Malzemeler:**

- 10 adet kuru incir
- 2,5 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı bal (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tarçın (üzeri için)
- Ceviz veya Antep fıstığı (süsleme için)

---

## **Yapılışı:**

### **1. İncirlerin Hazırlanması:**

- Kuru incirleri ılık suda 10 dakika beklet, ardından küçük küpler halinde doğra.

### **2. Sütle Buluşturma:**

- Sütü küçük bir tencerede ılıt (kaynamasına gerek yok, el yakmayacak sıcaklık yeterli).
- Doğranmış incirleri süte ekleyip blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getir.

### **3. Dinlendirme:**

- Karışımı kaselere paylaşır ve üzerini kapatarak ılık bir ortamda 3-4 saat dinlenmeye bırak.
- Doğal fermantasyon süreciyle kıvam alacaktır.

### **4. Servis:**

- Üzerine tarçın serpip ceviz veya Antep fıstığı ile süsle.
- Soğuk olarak servis et.

>> **İpucu:** İncir uyutmasının kıvam alması için sütü kaynatmamaya ve sıcaklığı çok düşürmemeye dikkat et!