KİRAZ'IN MUTFAĞI

Kuru İncir Tatlısı (Ege)

Süre: 40-45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25-30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

◫ Ana Malzemeler:

- 12 adet kuru incir
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/2 çay bardağı ceviz içi (dövülmüş)

◫ Şerbeti için:

- 1,5 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı bal

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Su ve şekeri bir tencereye alıp kaynatın.
- Kaynadıktan sonra bal ve tarçını ekleyin, karıştırarak 5 dakika daha kaynatın.
- Şerbeti ocaktan alıp soğuması için bir kenara bırakın.

2. İncirlerin Hazırlanması:

- Kuru incirlerin saplarını temizleyip ortalarını hafifçe açın.
- Her bir incirin içine ceviz içinden bir miktar yerleştirin.

3. Pişirme:

- İncirleri bir fırın tepsisine dizin ve üzerine hazırladığınız şerbeti gezdirin.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında **25-30 dakika** kadar pişirin, şerbeti iyice çekene kadar.

4. Servis:

- Fırından çıkan sıcak incirleri biraz soğutun.
- Üzerine ekstra ceviz serpiştirip soğuk olarak servis edin.

>> **İpucu: Kuru incir tatlısını daha da lezzetli hale getirmek için yanında kaymakla da servis edebilirsiniz!**

Kiraz'ın Mutfağı