



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Kuru İncir Tatlısı (Ege)



**Süre:** 40-45 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme 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:**

### **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. Piştirme:**

- 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