

Giresun Fındıklı İncir Uyutması

Toplam 200 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 5 dk

6 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 2/10

Giresun fındıklı incir uyutması sütü kuru incir ve fındıklı karadeniz'de soğuk servis edilen hafif, kaşıkla yumuşak bir sütlü tatlıdır.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 10 adet Kuru incir
- 0.5 su bardağı Fındık
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

1. Kuru incirleri sıcak suda 10 dakika yumuşatın.
2. Sütü yoğurt tutacak şekilde ısıtın, kaynamasına izin vermeyin.
3. İnciri az sütle çekip süte karıştırın.
4. Karşın kaselelere paylaşırken sıcakta 2 saat uyutun, incir sütü mayalansın diye sıcakta koruyun.
5. Üstüne fındık serperek buzdolabında 1 saat soğutun.
6. Kaseyi salladığınızda süzülürse uyutma kavanozunu kullanın.

PÜF NOKTASI

İnciri çok sıcak değil süte eklemek tatlın daha düzgün tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine iri kuru fındık serperek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş