Bartın incir dondurma tatlısı

Tarifin tamamı

Malzemeler

1,55 kg	Süt 7½ su bardağı
300 g	Kuru incir
200 g	Şeker 1¼ su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Sütü kaynatın, sonra yaklaşık 50 °C'ye kadar soğumaya bırakın.
2. İncirleri küp küp doğrayıp bir kaba alın. Üzerine sıcak suyu koyup yumuşamasını bekleyin.
3. Yumuşayan incirleri sudan çıkarıp başka bir kaba alın. Üzerine ılık sütü kepçeyle, incirleri geçmeyecek kadar ekleyin ve incirleri tahta kaşığın arkasıyla ezin.
4. Şekeri tadına göre ekleyin.
5. İsterseniz kaselere bölün. Üzerini örtüp bezle sararak 2-3 saat dinlendirin.
   2 sa
6. Buzdolabına alıp 12 saat dinlendirin, sonra servis edin.
   12 sa

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 568 (Bartın Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/bartin-incir-dondurma-tatlisi