

Aydin Kuru İncirli Lor Tatlısı

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~285 kcal

Aydin kuru incirli lor tatlısı yumuşak inciri taze lor, bal ve cevizle dolduran kısacık sürede hazırlanabilir. Ege tatlısıdır.

Malzemeler

- 12 adet Kuru incir
- 1 su bardağı taze lor
- 3 yemek kaşığı bal
- 0.5 su bardağı ceviz içi
- 0.5 çay kaşığı tarçın

Yapılışı

- Kuru incirleri sıcak suda 8 dakika yumuşatın.
- Taze lor, bal, ceviz ve tarçın karıştırın.
- İncirleri ortadan açıp forlu harçla doldurun.
- Doldurulan incirleri tavada 5-6 dakika kısık ateşte ısıtın.
- Kalan bal gezdirip servis edin.

PÜF NOKTASI

İncirleri sıcak suda bekletmek doldurmayı kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Bal ve cevizle birlikte servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş