

Muğla Sakızlı İncir Kompostosu

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~76 kcal

Açılış 11/10

Muğla sakızlı incir kompostosu, kuru inciri sakız aromasıyla kaynatıp soğutarak Ege yazlarındaki taze ve hafif reçineli bir içecek sunar.

Malzemeler

- 10 adet Kuru incir
- 1.5 lt Su
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 çimdik Damla sakızlı

Yapılış

- İncirleri ikiye bölün.
- Su, şeker ve inciri 10 dakika kaynatın.
- Sakızlı ekleyip kompostoyu soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sakızlı kullanmak incirin doğal tadını bastırmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kompostoyu serin verin, kasede incir dilimleriyle birlikte sunun.