



İncir Uyutma

Ahmet: Merhaba, neşeli, huzurlu, mutlu günler.

Şule: Vay be! Ne güzel bir açılış yaptın!

Ahmet: Peki sen neden açılış yapmadın?

Şule: Aaaaaa evet unuttum... Herkese merhaba!

Ahmet: Bugün dalgınsın. Neyin var, bir şey mi oldu?

Şule: Yoo, iyiyim de... Sadece bugün hangi tatlıyı yapalım, karar veremedim. İki tane tatlı var, onu düşünüyorum.

Ahmet: Hangi tatlılar, söyle ben seçerim.

Şule: Bu tatlıların içinde incir var.

Ahmet: İncir mi? Kuru incir mi?

Şule: İnciri çok mu seviyorsun? Ben de çok severim.

Ahmet: Evet seviyorum, çok seviyorum da hangi tatlılar söyle. Ben seçeyim. Sonra da yapalım.

Şule: Ahmet beni neden hiç konuşurmuyorsun?

Ahmet: Ben mi konuşurmuyorum? Gerçekten çok şaşırđım. Tamam konuş şimdi.



Şule: Bu sefer de ben konuşmuyorum.

Ahmet: Tamam tamam haydi konuş. Ama programdayız dinleyiciler de duyuyor. İnat etme...

Şule: Tamam uzatmayalım.

Ahmet: Bu tatlıları nasıl yapıyoruz, anlat bize.

Şule: Bu tatlıların ikisi de incirli.

Ahmet: Tamam anladık, ikisi de incirli.

Şule: Ahmet!

Ahmet: Şaka yaptım şaka...

Şule: Birinci seçeneğimiz sütlü incir tatlısı. İkincisi de incir uyutma.

Ahmet: İncir uyutma mı?

Şule: Evet, hiç duymadın mı?

Ahmet: Tatlının adı mı bu?

Şule: Evet, tatlının adı incir uyutma.

Ahmet: Bu isim sana normal mi geliyor? Hayatımda böyle bir tatlı ismi duymadım...

Şule: İşte bu yüzden bu mutfağın şefi benim!

Ahmet: Çok komik... Peki şef, neden böyle bir adı var tatlınızın?

Şule: Bunun ilginç bir hikâyesi var... Çobanlar hayvanlarını otlatırken incir ağaçlarından incir toplarlar. Bu incirlerin üzerine süt koyarlar ve bekletirler. Tatlının üzeri iki saat kapalı kalır. Yani incirleri uyuturlar.

Her hakkı saklıdır. Ticarî amaç ile basılamaz ve çoğaltılamaz.

✉ turkceninsesi@yee.org.tr

🌐 <http://turkceninsesi.yee.org.tr>

Anafartalar Mah. Atatürk Bulv. No: 11 Ulus 06050 Ankara, TÜRKİYE
Telefon: +90 312 309 11 88 • Faks: +90 312 309 16 15



Tatlımız bu şekilde ortaya çıkmış. Bu yüzden diğer bir adı da “çoban uyutması”.

Şule: Ahmet ne yapıyorsun? Programın ortasında uyuyacak mısın?

Ahmet: O kadar güzel hikâye anlatıyorsun ki... Uykum geliyor.

Şule: Tövbe estağfurullah... Haydi uyan uyan! Malzemeleri sayıyorum.

Ahmet: Tamam tamam, vallahi çalar saat gibisin...

Şule: İşte incir uyutmanın malzemeleri:

10 adet kuru incir

2 çorba kaşığı şeker

2 su bardağı süt

1 paket vanilya ve toz tarçın.

Ahmet: Bu kadar mı?

Şule: Evet, bu kadar.

Ahmet: Haydi başlayalım o zaman...

Şule: Tamamdır, ilk önce incirleri küp küp doğruyoruz.

Ahmet: Sonra ne yapıyoruz?

Şule: Sonra incirleri cam bir kaba koyuyoruz.

Ahmet: Sonra sonra?

Şule: Ahmet ne bu telâş? Azıcık bekle...

Ahmet: Şule...

Şule: Efendim?

Ahmet: Bir şey soracağım...

Şule: Allah Allah! Sor haydi!

Ahmet: İncirleri kaba koyduktan sonra ne yapıyoruz?

Ahmet: Tamam tamam kızma yahu... Şaka yaptım.

Şule: Sütü bir tencereye koy bakalım. Tencereyi de ocağa...

Ahmet: Tamamdır patron... Ocağı yakıyor muyum?

Şule: Evet, sütü kaynatacağız.

Ahmet: Sütümüz kaynıyor!

-*--

Şule: Sütün içine şekeri, vanilyayı koy ve karıştır Ahmet.

Ahmet: Kaynayınca kadar mı?

Şule: Evet.

-*--

Ahmet: Şule! Süt kaynadı. Şimdi ne yapıyoruz?

Şule: Ocağı kapat. Süt iki dakika beklesin. Sonra incirin üzerine dökelim.

-*--

Ahmet: Şule! 2 dakika 38 saniye oldu. Süt bozulmamıştır değil mi?

Şule: Ahmet vallahi çok ilginç bir insansın. Hayatım boyunca senin gibi birini bir daha görmem herhalde!

Ahmet: Teşekkür ederim Şule! Bunu çok insan söylüyor. Galiba iyi bir şey...



Şule: Tabii tabii, kesinlikle öyle!

Ahmet: Evet, nerede kaldık?

Şule: Sen kendini överken ben sütü incirlerimizin üzerine döktüm. Kabin üzerine de kalın bir örtü serdim. Şimdi incirler buzdolabında 2 saat uyuyacak. 2 saat sonra...

Ahmet: Tatlımız hazır!

Şule: Aynen öyle!

Ahmet: Bu tatlıyı yapmak kolay, beklemek zor!

-*_

Şule: Ahmet! Ne yapıyorsun sen buzdolabının başında?

Ahmet: Ya şey yapıyorum... Susadım da su içeceğim...

Şule: Ben de buna inandım... Çekil çekil çekil... Buzdolabına alarm takacağım senin yüzünden...

Ahmet: Yahu bir saat geçti... Bence bu kadar uyku yeter. Haydi yiyelim.

Şule: Hayır!

-*_

Şule: Eeeeett. Tatlımız hazır... Haydi Ahmet!

Ahmet: Geldim geldim. Çok şükür...

Şule: 2 tane tatlı tabağı getirir misin?

Ahmet: Buyur patron!

Şule: Evet, tatlımızı tabağa koyuyoruz, üzerine biraz tarçın...

Ahmet: Tatataaaaamm...

Şule: İncir uyutmamız hazır. Afiyet olsun...

Ahmet: Günün sürprizi de benden... Sana limonlu soda aldım... Tatlıdan sonra içersin.

Şule: Teşekkür ederim ama ben limonlu sevmiyorum. Elmalı yok mu?

Ahmet: Yahu burası bakkal mı? Bu var işte iç Allah Allah...

Şule: Tamam tamam, teşekkür ederim...

Ahmet: Rica ederim, afiyet olsun. Senin de eline sağlık, incir uyutma çok lezzetli görünüyor.

Şule: Teşekkür ederim, inşallah beğenirsin. Evet sevgili dinleyicilerimiz bu hafta da Damak Tadı'nın sonuna geldik. Siz de bu pratik ve lezzetli tatlıyı evlerinizde yapabilirsiniz. Haftaya yepyeni bir tarifile görüşmek üzere... Hoşça kalın.

Ahmet: Hoşça kalın... Şule bir tabak daha alabilir miyim?

Şule: Bitirdin mi? Ahmet yavaş ye biraz, boğulacaksın...