MUHALLEBİLİ İNCİR TATLISI

12 adet kuru incir
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı su
Muhallebi için:
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı pirinç unu
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya

İncirlerin sap kısımları alınır, tencereye dizilir. Üzerine su ve şeker konur. Kısık ateşte yumuşayana kadar pişirilir. 2'şer adet incir kaselere konur. Diğer tarafta muhallebi malzemesi başka bir tencereye konur ve kıvam alana kadar pişirilir. Kasedeki incirlerin üzerine paylaştırılır. Buzdolabında soğuyunca servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:54328 • adı:Muhallebili İncir Tatlısı • gönderen:bereket sofrası • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:01