



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SÜTLÜ KURU İNCİR EZMESİ

Tuğrul Şavkar

1 kg. kuru incir
1 lt. süt (4 su bardağı)
200 gr. çekilmiş antepfıstığı

Kuru incirleri, saplarını ayıkladıktan sonra bir kaba koyup üzerlerini örtecek kadar soğuk suyun içinde 2 saat kadar bekletin.

İncirleri süzdürüp bir mutfak robotuna koyun. Üzerine sütü ekleyin, parçalama bıçağını kullanıp sütle inciri birlikte robottan geçirerek, muhallebi kıvamına getirin.

Tadını kontrol edip dilerseniz şeker ekleyin. Tatlıyı bir servis kabına aktarıp, üzerini çekilmiş antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.