



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ MUHALLEBİ

Yarım su bardağı toz şeker
2 çay bardağı un
2 adet yumurta
7-8 adet kuru incir
1 su bardağı ceviz
yarım paket kabartma tozu
Muhallebi için;
Yarım kg. süt
Yarım su bardağı şeker
3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Süslemek için;
Hindistancevizi

Unu, şekerini ve yumurtayı tencereye koyun, üzerine yarım litre sütü ilave edip ocakta koyulaşuncaya kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Bir kasede yumurtayla şekerini beraber çırpın. İçine un, kabartma tozu katıp karıştırın. Önceden suda ıslatılmış incirleri küçük küçük doğrayın ve iri dövülmüş cevizle beraber katın. Yağlanmış fırın kabına karışımı boşaltın. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında kızaruncaya kadar pişirin. Hazırladığınız muhallebiyi üzerine dökün onunda üzerine hindistancevizi serip, dilimleyerek servis yapın.

[ML® Sütü İncir Çevirmesi için tıklayın](#)