



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ MUHALLEBİ

Emine Beder

- 1 lt süt
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 1 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 5-6 adet kuru incir
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çay bardağı ceviz
- 1 çorba kaşığı margarin

Süt şeker, kakao, nişasta ve kırılmış bisküvi parçaları bir tencereye konup ocakta pişirin. Pişen muhallebinin içine küçük küçük doğranmış incir parçaları, margarin ve ceviz karıştırıp bir kaba boşaltın. Soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® İncir Uyutması için tıklayın](#)

[ML® İncir Uyutması \(görsel\)](#)