



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ MUHALLEBİ

50 Gr Sana Hamurışı
1 Paket vanilya
1 Kg. süt
2 Kahve Fincanı toz şeker
6 Adet taze incir
2 Yemek Kaşığı mısır nişastası
4 Yemek Kaşığı un

İncirlerin kabuklarını soyup mutfak robotundan geçirip 1/3'ünü ayırın. Muhallebi için incir dışında kalan tüm malzemeyi tencereye alın. Geri kalan inciri de ilave edip sürekli karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirip kaselere aktarın. Soğuyunca üzerine ayırdığınız incir sosunu döküp nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın.