



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ SÜTLÜ TATLI

1 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı, süt
1/2 paket vanilya
1 çay bardağı toz şeker
1,5 yemek kaşığı, nişasta
3-4 adet kuru incir
İstenilen kadar tarçın, ceviz

Süt, şeker, vanilya bir tencereye alınıp kaynamaya bırakılır. Nişasta çok az su ile inceltip kaynayan süte karıştırılır. Sürekli karıştırılarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Sana yı eklenip, eriyinceye kadar karıştırılır ve ocak kapatılır. İncirler sıcak suda bekletilip doğranır ve kaselere paylaşılır. Üzerine muhallebi dökülür. Oda sıcaklığına gelince buzdobına alınıp soğutulur. Tabaka ters çevrilerek çıkarılır ve ceviz-tarçınla süslenerek servis yapılır