



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI CEVİZLİ İNCİR TATLISI

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı ceviz
- 5 adet incir
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Şerbeti için :
  - 1,5 sıcak su
  - 1 yemek kaşığı nescafe
- Yarım su bardağı şeker
- Kreması için :
  - 1 lt süt
  - 2 yemek kaşığı un
  - 2 yemek kaşığı mısır nişastası
  - 5 yemek kaşığı şeker
  - 50 gr sana margarin
  - 1 poşet kremşanti

Yumurta ve şekeri iyice çırpalım küçük küçük doğradığımız inciri, cevizi unu ve kabartma tozunu ekleyip karıştıralım. Yağlanmış tepsimize hamuru yayıp 160 C'de pişirelim. Süt, un, nişasta ve şekeri karıştırıp pişirelim. İndirmeye yakın tereyağı koyup karıştıralım. Muhallebi ılınca kremşantiyi ekleyip çırpalım. Diğer tarafta su, şeker ve kahveyle şerbet hazırlayalım. Pişen kek beş on dk ılınca şerbeti üzerine gezdirelim. Şerbeti çekince muhallebiyi üzerine yayalım. Son olarak üzerini cevizle süsleyip servis yapalım.



Fotoğraf "recazade" tarafından gönderildi. 11.09.2020