



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI İNCİR

Kullanılacak malzeme:

1 kilo incir,
2 yumurta,
50 gram toz şekeri,
30 gram un,
1 küçük paket vanilya tozu,
1/4 litre süt,
1/5 litre çiğ krema,
zar gibi ince kabuğu soyulmuş 1 çorba kaşığı antepfıstığı,
1 çorba kaşığı pudra şekeri,
1 çorba kaşığı tatlı kakao.

Yapımı: Sütü vanilya tozuyla kaynatmalı. Porselen bir kâseye yumurtaların sarılarıyla toz şekerini koyup çırpmalı. Şeker eriyip karışım renk değiştirerek köpürünce bunu çabuk çabuk karıştırmaya devam ederken önce elekten geçirilerek azar azar akıtılacak unu, sonra kaynamış sütü sicim gi bi ince akıtarak bu karışıma yedirmeli. Porselen kabı, içindekileri karıştırmaya ara vermeden içinde kaynar su bulunan ateşteki bir tencerenin içine oturtmalı. Krema kaynayacak kadar ısınınca bunu ben. mariden çıkarıp bir kenara bırakmalı. Bu işler olurken incirlerin (ezik olmayanlarından seçilecektir) kabuklarını dikkatle soymalı. Sonra yarık tarafına sokulacak bir çay kaşığıyla içini mümkün olduğu kadar çıkarmalı. Bu içi bir çatalla karıştırarak iyice ezdikten sonra aynı çatalla benmariden çıkarılmış kremayı çabuk çabuk karıştırırken bu incir içini katıp iyice yedirmeli. İyice ılımış olan bu incirli kremayı bir sıkma torbasına koymalı ve içi boşalmış incirleri bu kremayla doldurmalı. Bir tatlı servis tabağına iyice yıkanmış birkaç incir yaprağı veya asma yaprağı yaymalı. İncirleri bu yaprakların üstüne ve yanyana oturtmalı, buz dolabına kaldırıp bir saat orada bırakmalı. Beri yanda çiğ kremayı çırparak koyu bir macun durumuna getirmeli. Bunu çırpmaya devam ederken pudra şekerini katmalı ve bunu kremaya iyice yedirmeli. Bir nevi krem şantiy olan bu kremayı sıkma torbasına koymalı ve buz dolabından çıkarılacak incirlerin üstüne stkmalı. Kremanın üstüne biraz da kakao serpip birkaç da antepfıstığı oturtuktan sonra tabağı tekrar buz dolabına kaldırmalı. İncirler en azından buz dolabında iki saat kaldıktan sonra bunları sofraya götürüp servis yapmalı.