



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KUPTA İNCİR

MALZEMELER

250 GR. KURU İNCİR

2,5 SU BARDAĞI SÜT

1/2 PAKET KREMA (HAZIR KREMA)

1/2 PAKET KREM, ŞANTİ

1/2 SU BARDAĞI SÜT (KREM ŞANTİ İÇİN)

1/2 SU BARDAĞI ŞEKER

İncirleri kaynar suyun içinde en az bir saat bekletelim. Süzgece alıp suyunu süzdürerek doğrayalım ve blendera koyalım. İçine azar azar kaynar süt, kremayı ve şekeri ilave ederek karışımı pürüzsüz kıvama getirelim. İncir püresini kuplara paylaştıralım. Krem şantiyi soğuk süt ile koyulaşana dek mikserle çırpalım. Tatlıların üzerini krema ile süsleyip buzdolabında birkaç saat soğutarak servis yapalım.