



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ İNCİR RÜYASI

Yarım kg kuru incir

1,5 su bardağı su

1 çay bardağı toz şeker

Muhallebi için:

3 su bardağı süt

1 çay bardağı şeker

1 çay bardağı pirinç unu

1 çorba kaşığı buğday nişastası

1 paket vanilya

İncirlerin başları kesilir, düdüklüye konur. Üzerine su ve şeker eklenir. Pim çıktıktan sonra 3 dakika pişirilir. Sonra bu incirler bir düz kaba dizilir. Muhallebi malzemesi bir tencereye konur, orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. İncirlerin üzerine dökülür, düzeltilir. Buzdolabında bir gece dinlendirilir.