



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İNCİR TATLISI

Malzemeler:

10 adet kuru incir
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı mısır nişastası
3 yemek kaşığı esmer şeker
Süslemek için fındık

Hazırlanışı:

İncirleri yıkayıp, kaynar suda yarım saat bekletin. Tahta üzerinde ince ince kıyın. Sütü tencereye boşaltın, incirleri ve şekeri ekleyip kaynatın. Nişastayı az su ile ezin, kaynayan incirlere karıştırarak katın. 10 dakika daha kaynatıp, kupağa boşaltın. Soğuyunca fındıkla süsleyip servis edin.

[ML® İncirleme için tıklayın](#)

[ML® Sütü İncir Tatlısı için tıklayın](#)