



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİ BURÇAK YULAFI İLE İNCİR UYUTMASI

- 1 Paket Eti Yulafli Bisküvi
- 2. 5 su bardağı süt
- 12 adet kuru incir
- Sıcak su

İncirleri sıcak su içine koyup 1 saat kadar bekletiyoruz. Yumuşayan incirleri minik küpler halinde doğrayıp bir kaba alıyoruz. Sütü tencereye koyup ısıtıyoruz. Yoğurt mayası yapılacak olan süttten biraz daha sıcak olmalı. İncir ve sütü derin bir kaba alıp incirleri tahta bir kaşık ile iyice ezmeye çalışıyoruz. İncirlerin biraz parçalı kalması tat verecektir. Biraz karıştırdıktan sonra 4-5 saat dinlenmeye ve mayalanmaya bırakıyoruz. Servis yapacağımız kupların dibine Yulafli bisküvilerimizi paylaşıyoruz. Üzerlerine incir uyutmasını ekliyoruz. Tatlımızın üzerine bol ceviz, incir ve Eti Yulafli Bisküvi ekliyoruz. Servis etmeden önce 1 saat daha bu şekilde beklerse daha kıvamlı olacaktır.

