



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ İNCİR TATLISI

Eyüp Sevinç

- 100 gr incir
- 100 gr kestane
- 300 gr krema
- 150 gr tereyağı
- 150 gr Hindistan cevizi sütü
- 1 tatlı kaşığı salep
- 200 gr süt
- 10 gr toz tarçın
- 150 gr şeker
- 1 adet yumurta
- 1 demet nane
- 200 gr kaymaklı dondurma
- 1 adet (12cm X 12cm X 1cm) pandispanya

İncir ve kestane kabuklarından ve saplarından ayıklanır. Geniş bir tencere içinde hafif ateşte krema ve tereyağı ile birlikte püre haline gelene kadar, devamlı karıştırılarak pişirilir. Hindistancevizi sütü eklenerek ocaktan indirilir. Kubbe şeklindeki kalıplara doldurularak soğuması için dışarıda bekletilip daha sonra buzdolabında 2 saat bekletilir. Süt ve şeker birlikte ocakta kaynatılır, salep ve tarçın eklenerek karıştırılır. Kenara alınarak sıcaklığı 60 C ye indiğinde yumurta eklenerek tekrar karıştırılır. Pandispanya tatlının doldurulduğu kalıp büyüklüğünde kesilerek salep sosu bulanıp servis edilecek olan tabağa konur, hazır olan tatlı kalıbından çıkartılıp pandispanyanın üzerine konur. Tatlının çevresine salep sos ve taze nane konarak servis edilir.

