



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR DONDURMASI (BARTIN)

Bartın Valiliği

500 g Kuru İncir
1000 g Manda Sütü (tarifin aslı manda sütüdür ancak inek sütü de kullanılabilir)
2000 g Su
200 g Şeker
50 g Tereyağı

Bir tencereye tereyağını koyup eritiniz, küp küp doğradığınız İncirleri ekleyip kavurunuz. Ayrı bir tencerede manda sütü ve şekeri karıştırarak kaynatınız, sütün yoğun bir kıvama gelmesi için kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam ediniz. İncirleri ekleyip, elektrikli mikserle karıştırınız. Üzerine tülbent ve onun üzerine kapağını koyarak mayalanması için bekletiniz. Muhallebi kıvamına geldikten sonra buzdolabında soğutarak servis ediniz.

