



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR PUDİNGİ

10 adet kuru incir
1 litre İçim Süt
140 gr toz şeker
140 gr un
1 tatlı kaşığı vanilya tozu
2-3 adet ceviz
5 adet kuru incir

İncirleri yıkayın ve kurulayın. Çok küçük parçalar halinde doğrayın. Tencereye koyun, üzerine 2 su bardağı su koyarak ağır ateşte kaynatın. Başka bir tencerede un, İçim Süt ve şekerini karıştırarak pişirin. Pişmesine yakın vanilyayı da ekleyin. Pişen muhallebiye, haşladığımız incirleri suyuyla beraber ekleyin. 6 dakika daha incirlerle karıştırmaya devam ederek pişirin. Ocaktan alın biraz bekletip serinlettikten sonra kaselele pay edin. Ceviz ve kuru incirlele süsleyin.

