



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR SÜTLACI (MANAV TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

350 g kuru incir
2 litre süt
4 çorba kaşığı buğday unu
1 çorba kaşığı nişasta
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su

Kuru incirler ince ince doğranır ve tencereye konulur.
İncirlerin üzerine geçecek kadar su ilave edilir ve yumuşayana kadar kaynamaya bırakılır.
Kaynama işleminden sonra incirler ayrı bir kaba alınır.
Bir tencereye konan sütün içine, incir, toz şeker, buğday unu ve nişasta eklenerek orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli olarak karıştırılarak pişirilir ve soğumaya bırakılır.

