



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR UYUTMASI

2,5 su bardağı süt
7 adet kuru incir (yaklaşık 150 gram)
5 tatlı kaşığı iri dövülmüş ceviz içi

Kuru incirleri suda bekleterek işe başlayın. 2-3 dakika kadar suda beklettiğiniz kuru incirleri sudan çıkardıktan sonra saplarını ayırın ve küçük küçük doğrayın.

Sütü, yoğurt mayalarken gelmesi gereken sıcaklığa kadar güzelce ısıtın.

O sıcaklığa ulaştığında ısıtma işlemini sonlandırın ve içine küçük parçalar haline getirdiğiniz incirleri ilave edin.

El blenderı yardımıyla sütün içindeki incirleri parçalayın ve tüm incirlerin parçalandığından emin olun.

Ardından hazırladığınız bu sütlü incirli karışımı servis kaselerine paylaşın.

Her birinin üzerine bir tatlı kaşığı kadar dövülmüş cevizden serpiştirin.

Son olarak üzerine kaşıkla zarif hareketlerle bastırın.

Servis kaselerinizi hazırladıktan sonra hepsini bir tepsiye dizin.

Üstlerini streç film kullanarak güzelce kapatın.

Son olarak üzerine bir de temiz bir mutfak örtüsü serin ve bırakın tatlınız mayalansın.

Yaklaşık 3 saatin ardından mayalanacak olan tatlıları buzdolabında bir süre bekletin ve soğuk olarak servis edin.

