



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR UYUTMASI

2 bardağı süt
100 gram kuru incir
4 tatlı kaşığı iri dövülmüş ceviz içi

İncirleri yıkayıp ılık suda biraz bekletin.
Daha sonra saplarını kesip küçük küpler halinde doğrayın.
Sütü küçük parmağınızı batırdığınızda sıcak gelecek ancak elinizi yakmayacak kadar ısıtın.
Süt ısınınca incirleri ekleyin ve el blender'ıyla pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın.
Tatlınızı kaselere alın ve dövülmüş ceviz ilave edin.
Kaselerin ağzlarını streç filmle kapatın.
Üzerini kalınca bir sofra beziyle örtüp mayalanması için 3 saat oda sıcaklığında bekletin.
Mayalanan tatlıları buzdolabına kaldırın.
Soğuk olarak servis edin.

