



İNCİR UYUTMASI

Emine Beder

250 gr. kuru incir
2,5 su bardağı süt
1/2 paket krema
1/2 paket krem şanti
1/2 su bardağı süt (krem şanti için)

İncirleri kaynar suyun içinde en az bir saat bekletelim. Süzgece alıp suyunu süzdürerek doğrayalım ve blendera koyalım. İçine azar azar kaynar süt ve kremayı ilave ederek karışımı pürüzsüz kıvama getirelim. İncir püresini kurlara paylaşalım. Krem şantiyi soğuk süt ile koyulaşana dek mikserle çırpalım. Tatlıların üzerini krema ile süsleyip buzdolabında birkaç saat soğutarak servis yapalım.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 11.04.2023