



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR VE HURMA TATLISI

250 gr incir
250 gr hurma
500 ml krema
70 gr toz şeker
125 ml hindistancevizi sütü
1 pandispanya
2 gr sahlep tozu
Sunum için:
Kuru meyve
50 ml dondurma

İncir ve hurmaları küçük doğrayın. Kremanın yarısını tavaya alın. İncir ve hurmaları da ilave ederek kaynatın. Ocakta kaynarken çırpma teli ile sürekli karıştırarak pişirin. Yumuşayan karışımı ocaktan alıp soğumaya bırakın. El brenderi ile püre kıvamına getirin. Diğer tarafta Hindistan cevizi sütü ile kremanın kalan yarısını karıştırın. Toz şekeri de ilave edip kaynatın. Kaynarken sahlep tozunu ilave edip kıvamı koyulaşınca ocaktan alın. Hazırladığınız sos ile pandispanyayı ıslatıp üzerine incirli hurma püresini ekleyin. Dilerseniz küçük yuvarlak bir kalıpla kesin. Servis tabağına alıp kuru meyve ve dondurma ile servis yapın.

