



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR VE HURMALI TATLI

14 adet kuru incir
12 adet hurma (çekirdeği alınmış)
1 su bardağı krema
1 tatlı kaşığı toz şeker
Pandispanya için:
7 adet yumurta
1 su bardağı un
Yarım su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı su
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Sos için:
1 çay bardağı hindistan cevizi sütü
1 çay bardağı krema
1 çay bardağı süt
Yarım çay kaşığı toz salep
Yarım çay kaşığı tarçın
Üzerine:
4 top vanilyalı dondurma

İncir ve hurmayı küp şeklinde doğrayıp, bir tencereye alın. Üzerine krema ve toz şeker ekleyip, kısık ateşte yarım saat pişirin. Kaynayan karışımı ocaktan alın ve blenderden geçirip, püre haline getirin. Diğer taraftan pandispanya için tüm malzemeyi derin bir kaba koyun ve mikserle 5 dakika çırpin. 18 x 18 cm'lik kelepçeli kalıba boşaltın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarın ve geniş ağızlı bir bardakla kesip, yuvarlaklar çıkarın. Sos için hindistancevizi sütü, krema, süt, salep ve tarçını bir tencereye alıp, karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 3 dakika daha bekletip, ocaktan alın. Yuvarlak kestiğiniz pandispanya parçasını bu sosla ıslatın. Üzerine kaşık yardımıyla incir püresinden koyun ve tekrar sos gezdirip, dondurma yerleştirin. Diğer pandispanyaları da aynı şekilde hazırlayıp, bekletmeden servis yapın.



