



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

INCİRLİ BALLI PAŞA MUHALLEBİSİ

1 lt süt
300 gr incir
4 kaşık mısır nişastası
yarım bardak bal
1 fincan antep fıstığı
1 paket vanilya
25-30 gr sana margarin

Öncelikle incirleri büyüklüklerine göre dört parçaya veya iki parçaya bölüp tencereye koyuyoruz üzerine 2 su bardağı su koyduktan sonra harlı ateşte koyduğumuz suyun 3/4  yok olana kadar kapağı açık pişiriyoruz (yaklaşık 15 dakika).

İncir pişince balı döküp karıştırıp kenara alıyoruz.

Bu sefer stmzden bir su bardağı ayırıp kalanı tencereye koyuyoruz.

Tencerede stmz ısınıp kaynamaya başlayacağı zaman ayırdığımız süt ile nişastayı karıştırıp süte yavaş yavaş döküp bir taraftan da karıştırmaya devam ediyoruz.

Burada nişasta az veya fazla gelebilir istediğiniz koyuluğa gelince nişasta eklemeyi bırakabilir veya ilave edebilirsiniz.

Muhallebi istediğimiz kıvama gelince vanilyayı, balı ve margarini koyup mikserle 10 dakika kadar çırpalım.

Daha sonra servis kaplarına yarısını pay edelim ara katına biraz incir tekrar muhallebi ve en üstüne de incir ve antep fıstığını iri iri doğrayıp soğumaya bırakalım.

Soğuduktan sonra servis edebilirsiniz



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 09.11.2014