



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ KEŞKÜL KUP

<https://www.droetker.com.tr>

Keşküllü karışım:

10 adet kuru incir

1 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

5 su bardağı süt

Dolgu:

3 - 4 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

0,5 su bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Süslemek için:

1 - 2 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

1 - 2 yemek kaşığı iri kırılmış kabuksuz badem

1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos

İncirleri bir kaseye alın, üzerini kapatacak kadar su ekleyin ve 10 dakika bekletin. Sudan çıkarın ve iri küpler halinde kesin. Kestiğiniz incirleri ve 1 su bardağı sütü mutfak robotuna alın ve püre haline getirin. Püre halindeki inciri ve 5 su bardağı sütü bir tencereye alın. Kaşık ile topak kalmayacak şekilde iyice karıştırın. Üzerine keşkül poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve karıştırarak 8-10 dakika soğutun. Daha sonra, aralara kuru kayısı ve badem koyarak kuplara doldurun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Kupların üzerine kuru kayısı sıralayın, badem serpin ve karamel sos dökün. Arzuya göre üzüm ve nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.

