



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ KUP

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

2 su bardağı Hindistan cevizi sütü

1 tatlı kaşığı chia tohumu

1 çay bardağı krema

1 çay bardağı pudra şekeri

6 incir

Üzeri için:

1 poşet toz krem şanti

1 su bardağı soğuk süt

Yulaf ezmesi

Kuru dut

Hindistan cevizi sütünü geniş bir kaseye alın. Chia tohumunu ilave edip iki saat bekletin. Chia tohumları şişmeye başlayınca krema, pudra şekeri ve kabuklarını soyduğunuz 4 inciri ilave edin. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar blenderdan geçirin. Kalan incirleri kabuklarıyla beraber ince yuvarlak dilimleyin. Servis bardaklarının kenarlarına yerleştirin. İncirli karışımı servis bardaklarına paylaştırıp buzdolabında iki saat dinlendirin. Üzeri için krem şanti ve sütü geniş bir kaseye alın. Bir mikser yardımıyla katılaşıncaya kadar çırpın. Krem şantiyi soğuyan tatlılarınızın üzerine paylaştırın. Üzerlerini yulaf ezmesi ve kuru dut ile süsleyerek soğuk servis yapın.

