



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE İNCİRLİ MUHALLEBİ

1 litre süt
1 su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı pirinç unu
2 yumurta sarısı
18 iri incir
150 gr hazır kek
5 çorba kaşığı file badem

İncirleri yıkayıp kurulayın ve 12 tanesini halka şeklinde dilimleyin. Kalan incirleri elma gibi dilimleyin. Halka ve elma dilimi şeklinde doğranmış incirleri suda yumuşatın. Keki küp şeklinde doğrayın.

Muhallebi için yumurta sarılarını bir kapta çırpın. Süt, tozşeker, pirinç unu ve 2 yumurta sarısını tencereye alın. Malzemeleri birbirine yedirinceye kadar çırpma teli ile çırpın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

İncir halkalarını küçük cam kâselerin kenarlarına yerleştirin. Keklerin yarısını paylaştırıp muhallebinin yarısını ilave edin. Kalan kek ve muhallebiyi değişimli olarak ilave edip üzerini incir dilimleri ve file bademlerle süsleyin. Buzdolabında 30 dakika bekletip servis yapın.