



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## İNCİRLİ PUDİNG

Malzeme:

- 4 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası
- 1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Pirinç Unu
- 1 paket Bizim Mutfak Şekerli Vanilin
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 30 gram Teremyağ
- 6-7 adet taze incir

Teremyağı ve taze incir dışındaki tüm malzemeyi bir tencereye alıp orta ateşte yavaş yavaş karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin, indirmeye yakın Teremyağ'ı ekleyip eritin. Ocaktan alın, ılınınca servis bardaklarına paylaşın. İncirlerin kabuklarını soyup dilimleyin. Soğumuş olan pudinglerin üzerine paylaşın. Yarım saat buzdolabında belettikten sonra servis yapın.

---