



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ PUDİNGLİ TATLI

12 adet büyük boy taze incir
1 paket vanilyalı puding
1 paket labne peyniri
1 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı vanilya
2 su bardağı süt
4 çorba kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Bir tutam tuz
Üzeri için:
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı toz şeker

Pudingi üzerindeki tarife göre pişirin. Kabukları soyulup doğranmış altı adet inciri ekleyin. Labne peynirinin yarısı, yumurta, toz şeker, vanilya, süt ve sıvı yağı karıştırın. Unu, kabartma tozu ve tuz ile harmanlayıp karışıma ilave edin. Hamuru unlanmış tezgahta dikdörtgen şeklinde açın. Üzerine kalan labne peyniriyle karıştırılmış pudingi sürüp rulo yapın. Dilimleyip tepsiye dizin. Kalan incirleri dilimleyip hamurların üzerlerine yerleştirin. 200 derece fırında 35 dakika pişirin. Su, mısır nişastası ve toz şeker kaynatıp tatlıların üzerine gezdirin.



Fotoğraf "hicabi" tarafından gönderildi. 02.09.2015