



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİRLİ SÜTLÜ TATLI

Birsel Türkmen

2 su bardağı süt
1/2 paket vanilya
1 çay bardağı toz şeker
1,5 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı margarin
3-4 adet kuru incir
süslemek için;
tarçın,
ceviz

Süt, şeker, vanilya bir tencereye alınıp kaynamaya bırakılır. Nişasta çok az su ile inceltip kaynayan süte karıştırılır. Sürekli karıştırılarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Margarin eklenip, eriyinceye kadar karıştırılır ve ocak kapatılır. İncirler sıcak suda bekletilip doğranır ve kaselere paylaşılır. Üzerine muhallebi dökülür. Oda sıcaklığına gelince buzdobına alınıp soğutulur. Tabağa ters çevrilerek çıkarılır ve ceviz-tarçınla süslenerek servis yapılır. Not: İsteğe göre kuplar halinde hazırlanabilir.