



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU İNCİR TATLISI

Ergun Köknar

500 gr. kuru incir
1/2 litre süt
1 çorba kaşığı mısır nişastası
100 gr. ceviz içi
1/2 paket vanilya
1 kahve kaşığı tarçın

Kuru incirleri yıkayıp, temizledikten sonra, dört veya altı parçaya bölünüz, incirleri kenarlı bir tepsiye diziniz. Bir kaşık mısır nişastasını bir tencerede sütü azar azar dökerek eziniz. Tencereyi ateşe koyup bir iki taşım kaynatınız. Tepsideki incirlerin üzerine sütü döküp incirleri örtünüz. Tepsiyi ateşe koyup bir iki taşım daha kaynatıp, muhallebi kıvamına getiriniz. Tepsiden servis tabaklarına alıp, üzerine tarçın ekip ikram ediniz.
