



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİR TATLISI

- 15 kuru incir
- 1 su bardağı süt
- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı şeker
- 1 tutam tarçın
- 1 çay bardağı ceviz
- 1 çorba kaşığı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket buğday bisküvisi

Sütü, yumurta sarısını, unu ve şekerini koyulaşmaya kadar ocak üzerinde karıştırarak pişirin. Ocaktan aldıktan sonra içine doğranmış incir, kıyılmış cevizini ilave ederek mikserde çırpın. Bisküvileri toz haline getirin, bir kâbın içine yayın. Hazırladığınız incirli muhallebiyi üzerine döküp dondurun. Daha sonra dilimleyerek servis yapın.