PUDİNGLİ KURU İNCİR TATLISI

20 adet kuru incir
1 bardak süt
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı Hindistan cevizi
4 yemek kaşığı şeker
1 paket vanilya
6 yemek kaşığı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı bal
2 adet karanfil tanesi

Kuru incirleri ılık suda 1 saat bekletin.
Cevizleri irice dövün, tarçın ve karanfil ilave edin. Yumurtanın sarısını şekerle çırptıktan sonra süt, vanilya, mısır nişastasını ekleyin. Ateşe koyun. Muhallebi kıvamına gelip kaynamaya başlayınca Hindistan cevizini ekleyin. 2 dakika kaynattıktan sonra ateşten alın ve büyük bir tabağa yayın.
İncirlerin sap kısmını kesin. İçlerine hazırladığınız cevizli karışımdan koyun. Tencereye döşeyin. Üstünü kapatmayacak kadar su koyduktan sonra incirleri kısık ateşte 25 dakika pişirin. İncirleri ateşten alın, suyunu süzüp bekletin.
Soğuyan incirleri muhallebinin üstüne yerleştirin. Beklettiğiniz suya bal karıştırıp incirlerin üzerine gezdirin. Hindistan cevizi serpip servis yapın.

Not: İncirlere şeker atmayın.2 kaşık bal yeterli olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:143648 • adı:Pudingli Kuru İncir Tatlısı • gönderen:lezzeti ala • indirme tarihi:08.05.2024 - 01:36