



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ SÜTLÜ İNCİR TATLISI

<https://www.milliyet.com.tr>

2,5 su bardağı süt
150 gram kuru incir

İncirleri sıcak suda bekletin, yumuşayınca küp küp doğrayın. Sütü kaynamadan ısıtıp ocaktan alın. Süt el yakmayacak sıcaklığa geldiğinde küp küp doğranmış incirlerin üzerine dökün. El blenderi ile ezin. Hazırladığınız karışımı hızlıca kaplara paylaşın. 2 saat kadar oda sıcaklığında üzerleri kapalı olarak dinlendirin. Koyulaşmış mayalanan tatlıyı buzdolabına alın ve 1 saat kadar daha dinlendirin. İsteğe bağlı olarak ceviz, fındık, tarçın ile süsleyip servis edebilirsiniz.
