



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İNCİR TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı

1 litre süt
10 adet kuru incir
1 kahve fincanı nişasta
3 kahve fincanı toz şeker
Dövlmüő fındık veya ceviz içi

Süt, tencereye konur, yıkanıp doğranmış incirler ve nişasta sütün içine katılır. Karıştırılarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Şeker ilave edilerek 10 dakika kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Kâselere sıcak sıcak boşaltılır ve soğumaya bırakılır. Üzerine bolca ceviz veya fındık içi dökülerek servis edilir. Yaz aylarında dondurma ile de servis edilebilir.

