



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İNCİR TATLISI

1 kg süt
10 adet kuru incir
2 kařık niřasta
1 ay bardağı şeker(isteğe bağlı)
1 paket vanilya

Kuru incirleri sıcak su ile 15 dk ıslatıyoruz.
Daha sonra tencereimize süt ,şeker vanilya ,nişastayı alıp kıvam alana kadar pişiriyoruz.
Islanan incirlerimizi blender yardımı ile pre haline getirip stmze ilave edip 5 dk daha kaynatıyoruz.
Servis kaselerine döküp üzerini bezle kapatıp 3 saat mayalanmaya bırakıyoruz.
Daha sonra buzdolabına 3 saat dinlendirdikten sonra servise hazır.

Not: İsterseniz hiç řeker koymadan yapabilirsiniz.

