



SÜTLÜ İNCİR TATLISI

16-17 adet kuru incir
1 litre süt
4 su bardağı sıcak su
Üzeri için:
Toz antepfıstığı
Fındık

Kuru incirler bir kaba koyulur ve üzerine sıcak su eklenerek 20 dk kadar bekledikten sonra incirler alınır ve küp küp doğranır.
Eli yakmayacak şekilde ılık olan süte(yoğurt mayalama kıvamında) doğranan incirler eklenir ve blenderdan geçirilerek kaselere bölüştürülür üzeri örtü ile kapatılarak 2 saat bekletilir daha sonrasında üzeri süslenerek buzdolabında soğumaya bırakılır.

