



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİRLİ SÜTLÜ TATLI

- 1 litre süt
- 7 yemek kaşığı toz şeker
- 8 tane incir
- 3 yemek kaşığı nişasta fazla tepeleme olmasın
- 1 paket vanilya
- 1 tepeleme yemek kaşığı tereyağı

Kuru incirleri yıkayıp üzerine sıcak su döküp 10 dakika yumuşamasını bekleyelim suyunu süzüp rondo da çekelim. Sütü, nişastayı, şekerini tencereye alıp ocağın üzerinde kaynayıncaya kadar karıştıralım ve tereyağını, vanilyayı ve inciri ekleyip karıştıralım ve ocağın altını kapatalım. Kaselele paylaşırıp soğutalım.
