



## SÜTLÜ İNCİR TATLISI

10 adet kuru incir  
1 kilogram süt  
3/4 su bardağı toz şeker  
1 kahve fincanı buğday nişastası  
Çekilmiş Antep fıstığı

İncirleri güzelce yıkadıktan sonra iri iri doğrayın.  
Ardından tencereye 1 çay bardağı kadar su ekleyin ve incirleri de ilave edip yumuşayana kadar pişirin.  
Süt ve nişastayı bir tencerede güzelce karıştırın. Daha sonra ocağa alıp muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.  
Ardından şeker ve inciri de ilave edip 5 dakika kadar daha pişirin.  
Tatlınızı kaselele bölüştürüp soğuması için kenara alın.  
Dilerseniz üzerine çekilmiş Antep fıstığı serpererek servis edebilirsiniz.

