



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ İNCİR TATLISI

10 adet kuru incir
1 kilo süt
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
2 çay bardağı şeker
Vanilya
1 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı margarin
1 paket krokan
1 su bardağı KOSKA Pekmez

Süt, şeker, un, nişasta ve yumurta sarısı iyice çırpılır, ateşte koyulaşana kadar pişirilir. Badem, yağ ve vanilya ilave edili. Hızlı hızlı beş dakika karıştırılır, ıslak bir cam tepsiye boşaltılır. İncirler bir saat suda bekletilip beş dakika ocakta haşlanır, süzülür tepsideki tatlının üzerine dizilir, üzerine fındık veya badem serpilip bir gece dolapta dinlendirilir. Pekmez gezdirilerek dilim dilim servis yapılır.

