



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KURU İNCİR

500 gr. kuru incir
Yarım litre süt
1 çorba kaşığı mısır nişastası
100 gr. ceviz içi
1 kahve kaşığı tarçın
Vanilya

İncirleri yıkayıp 4 veya 6 parçaya bölüp, kenarlı bir tepsiye koyunuz.
1 çorba kaşığı mısır nişastasını bir tencereye koyup, sütü azar azar ilâve ederek eziniz.
Tencereyi ateşe koyup, 1-2 taşım kaynatınız.
Tepsideki incirlerin üzerine sütü döküp, incirleri tamamen kapatınız.
Tekrar ateşe koyup, 1-2 taşım daha kaynatarak muhallebi kıvamına getiriniz.
Ateşten alıp, birer kişilik tatlı tabaklarına eşit miktarda koyunuz.
Üzerlerine tarçın karıştırılmış ceviz içini serpip, servis yapınız.