



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR TATLISI

8 tane taze incir
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 çay kaşığı vanilya
1 yumurtanın sarısı
1 su bardağı şeker
200 g krem şanti

Süt ile unu karıştırın, üzerine limon kabuğu, vanilya, yumurtanın sarısı ve şekeri ekleyin, karıştırın. Karışımı hafif ateşte kaynatın, soğumaya bırakın. Karışım tamamen soğuduktan sonra krem şantiyle karıştırın, incirlerin kabuğunu soyup servis tabağına alın, üzerini hazırladığınız sosla kaplayın, arzu ederseniz fındık ya da çilekle süsleyerek servis yapın.