



İNCİRLİ MUHALLEBİ

<https://www.elele.com.tr>

- 1 litre süt
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çubuk vanilya
- 1 su bardağı toz şeker
- 500 gr taze incir

Nişasta, un ve şekeri tencereye alın. üzerine soğuk sütü karıştırarak ekleyin. Vanilya çubuğunu süte ekleyin. Karışımı orta ateşte koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan almadan önce vanilya çubuğunu çıkarın. Tereyağını ekleyip eriyene kadar karıştırın ve ocaktan alın. Ilındıktan sonra kurlara incir dilimleri ve muhallebi sıralamasıyla doldurun. Servis yapın.

