



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ MUHALLEBİ

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

6 taze incir
1 litre SEK Süt
4 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 kahve fincanı toz şeker
1 paket vanilya

İncirlerin kabuklarını soyup mutfak robotundan geçirip 1/3'ünü ayırın. Muhallebi için incir dışında kalan tüm malzemeyi tencereye alın. 2/3 inciri ilave edip sürekli karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirip kaselere aktarın. Soğuyunca üzerine ayırdığınız inciri döküp nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın.

