



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ MUHALLEBİ

3 bardak süt
2 kaşık un
1,5 kaşık nişasta
5 kaşık şeker
1 paket vanilya
1 kaşık tereyağı
1 paket krem şanti
6-7 adet taze incir

Süt, un, nişasta ve şekeri pişiriyoruz. Yaklaşık 5 dakika kaynadıktan sonra ocaktan alıyoruz. Tereyağı ve vanilyayı ekliyoruz. Muhallebi soğuduktan sonra içine bir paket toz krem şanti ilave edip mikser ile çırpıyoruz. Bu sırada incirleri soyup ince ince kıyıyoruz. Muhallebiye ilave edip servis ediyoruz.