



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYA SOSLU İNCİR TATLISI

- 20 adet kuru incir
- 1 su bardağı iri kıyılmış ceviz içi
- 8 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı toz şeker
- Vanilyalı sos için:
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 6 yemek kaşığı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı

İncirleri iyice yıkayıp, üzerlerini geçecek kadar su koyun ve beklemeye alın. Sonra bir tencereye aldığınız nişastayı suyla ezip, içine süt ve vanilyayı ekleyin. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kabarcıklar çıkmaya başlayınca içine tereyağını atıp, ocaktan alın. 4-5 dakika mikserle iyice çırpıp, kenarda bekletin.

Ceviz içlerini, tarçın ve karanfile karıştırın. Suda beklettiğiniz incirleri süzün ve içlerini cevizli harçla doldurup, yan yana tencereye dizin. Üzerine bir bardak şeker serpin. İncirlerin üzerini kapatacak kadar su koyun. Suyunu iyice çekene kadar pişirin.

Servis tabağına önce 4-5 cevizli incir yerleştirin. Üzerine vanilyalı sosu gezdirerek servis yapın. Arzu ederseniz, karamel sos da gezdirebilirsiniz.

