



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SÜTLÜ İNCİR TATLISI



- 5 Su bardağı süt
- 12 Adet kuru incir
- 2 Çorba kaşığı hindistancevizi
- 3 Çorba kaşığı mısır nişastası
- 2 Çorba kaşığı kakao
- Yarım su bardağı ceviz içi
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Portakalın rendesi
- 1 Çorba kaşığı un
- 1 Çorba kaşığı pirinç unu

- # Kuru incirler bir akşam önceden yıkanır, bütün olarak 2 su bardağı suya ıslatılır.
- # Ertesi günü incirler 7 – 8 parçaya kesilir, tekrar ıslatma suyuna atılır.
- # Tencereye soğuk süt, mısır nişastası, toz şeker, kakao, un, pirinç unu konur, çırpıcıyla karıştırılır.
- # Karışım orta ateşte ocağa yerleştirilir, sürekli karıştırarak kıvama gelene kadar pişirilir.
- # Üzerine hindistancevizi, suyu ile birlikte doğranmış kuru incir ve ceviz içi eklenir.
- # Tahta kaşıkla 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır. Rendenin ince kenarıyla rendelenmiş portakal kabuğu ilave edilir.
- # Tatlı ılıırken kaseler ıslatılır, suyu süzülür sütlü incir tatlıları pay edilir. Buzdolabının alt rafında en az 1 gece bekletilir.
- # Ertesi günü kaseğin üzerine düz bir tatlı tabağı kapatılır ve ters çevrilir.
- # Üzerine hindistancevizi serpilerek servise sunulur.

Not: Tatlıya parlaklık vermesi için, 1 çorba kaşığı margarin eklenebilir.