

İncir Uyutması

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 2/10

İncir uyutması sıcak sütün kuru incirle kendi kendine koyulaştığı balıkeseviğinde sevilen hafif ve doğal bir kaşık tatlısıdır.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 7 adet Kuru incir

Yapılışı

1. Sütü kaynama noktasına gelmeden ısıtın.
2. Kuru incirleri ince doğrayıp blenderda az sütle çekin.
3. İncirli karışımı süte ekleyip kaselere paylaşın.
4. Tatlıyı sıcaklık koyulaştırdıktan sonra soğutun.

PÜF NOKTASI

Süt çok kaynar değil 110°C'de olduğunda incirin mayalama etkisi daha dengeli olacaktır.

SERVİS ÖNERİSİ

Kaselerde soğutup servis edin.

Alerjenler

Süt