

İncirli Kesme Muhallebi

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Aydınusulu incirli kesme muhallebi, sütlü taban kuru incirle buluşturarak serin ve dilimlenebilir bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Nişasta
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 5 adet Kuru incir
- 1 paket Vanilya

Yapılış

1. Süt, nişasta ve şekerini tencerede çırpın.
2. Muhallebiyi orta ateşte 8 dakika koyulaştırın.
3. İnciri ekleyip kalıba dökün, soğutup dilimleyin.

PÜF NOKTASI

İnciri küçük küp kesmek muhallebi içinde daha dengeli yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt