

Sakızlı İncir Muhallebisi

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 2/10

Çeşme sakızlı incir muhallebisi, kuru inciri sütlü taban ve damla sakızla buluşturarak yumuşak, reçinemsiz ve Ege kokulu bir tatlı hazırlar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 6 adet Kuru incir
- 0.5 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Mısır Nişastası
- 1 çimdik Damla sakızı

Yapılış

- Kuru incirleri küçük doğrayıp 10 dakika bekletin.
- Süt, mısır nişastası ve şekeri tencerede çırpın.
- Muhallebiyi koyulaşana kadar 8-10 dakika pişirin, damla sakız ekleyin.
- İncirleri son 2 dakikada karıştırın.
- Tatlıyı süzüp servis edin.

PÜF NOKTASI

Damla sakız şekerle ezildiğinde muhallebiye daha kolay dağılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Muhallebiyi soğuk verin, üstüne incir ve ceviz serpin.

Alerjenler

Süt