

Sakizli İncir Parfe

Toplam 14 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Çeşme sakizli incir parfe, taze inciri damla sakizle krema ile buluşturarak serin, aromatik ve sahil esintili bir tatlı kasesi çıkarır.

Malzemeler

- 5 adet İncir
- 1 su bardağı Krema
- 1 su bardağı Labneh
- 1 çimdik Damla sakiz
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılış

1. İncirleri küçük küp doğrayıp damla sakizle birlikte ezin.
2. Labneh, bal ve damla sakizle karıştırıp pürüzsüz olana kadar karıştırın.
3. Kremayı yumuşak tepecikler oluşana kadar çirpikli karışımın üzerine katlayın.
4. İncirleri parfeye yedirip kaselelere paylaşın.
5. Parfeyi en az 2 saat soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

İnciri en üste taze koymak perfede sulu ve canlı bir bitiş verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Parfeyi soğuk sunun, üstüne incir ve ceviz kılıfı ekleyin.

Alerjenler

Süt