

Tahinli İncir Muhallebisi

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Adana tahinli incir muhallebisi, sütlü taban tahin ve kuru incirle koyulaştırılarak karamelimsi ve serin bir tatlı kâsesi hazırlar.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 4 adet Kuru incir
- 3 yemek kaşığı Pirinç unu
- 0.5 su bardağı Şeker

Yapılış

1. Kuru incirleri küçük doğrayıp birkaç kaşık sıcak sütte 10 dakika yumuşatın.
2. Süt, pirinç unu ve şekeri tencerede pürüzsüz olana kadar çırpın.
3. Muhallebiyi orta ateşte 7-8 dakika koyulaşana kadar karıştırarak pişirin.
4. Tahin ve yumuşamış incirleri ekleyip 1 dakika daha çevirin.
5. Kaselelere paylaşırktan tamamen soğuttuktan sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

İnciri küçük doğrayıp son aşamada eklemek pütürlü ama dengeli bir yapı verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis etmeden önce küçük dilimlere bölün; tabağı yanına sade bir kaşık krema koyun.

Alerjenler

Süt

Susam