SÜTLÜ İNCİR TATLISI

5 Su bardağı süt
12 Adet kuru incir
2 Çorba kaşığı hindistancevizi
3 Çorba kaşığı mısır nişastası
2 Çorba kaşığı kakao
Yarım su bardağı ceviz içi
1 Su bardağı toz şeker
1 Portakalın rendesi
1 Çorba kaşığı un
1 Çorba kaşığı pirinç unu

Kuru incirler bir akşam önceden yıkanır, bütün olarak 2 su bardağı suya ıslatılır.
Ertesi günü incirler 7 – 8 parçaya kesilir, tekrar ıslatma suyuna atılır.
Tencereye soğuk süt, mısır nişastası, toz şeker, kakao, un, pirinç unu konur, çırpıcıyla karıştırılır.
Karışım orta ateşte ocağa yerleştirilir, sürekli karıştırarak kıvama gelene kadar pişirilir.
Üzerine hindistancevizi, suyu ile birlikte doğranmış kuru incir ve ceviz içi eklenir.
Tahta kaşıkla 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır. Rendenin ince kenarıyla rendelenmiş portakal kabuğu ilave edilir.
Tatlı ılırken kaseler ıslatılır, suyu süzülür sütlü incir tatlıları pay edilir. Buzdolabının alt rafında en az 1 gece bekletilir.
Ertesi günü kasenin üzerine düz bir tatlı tabağı kapatılır ve ters çevrilir.
Üzerine hindistancevizi serpilerek servise sunulur.

Not: Tatlıya parlaklık vermesi için, 1 çorba kaşığı margarin eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1091 | Adı: Sütlü İncir Tatlısı | İndirme tarihi: 13.07.2025 - 18:55