



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SÜTLÜ İNCİR ÇEVİRMESİ



3 su bardağı süt
1 su bardağı soğuk su
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı buğday nişastası
2 çorba kaşığı irmik
1 paket vanilya
5-6 dilim bayat kek (yaklaşık 150 gram)
20 adet kuru incir

- # Bir tencereye soğuk süt, soğuk su, irmik, şeker ve nişasta konur, iyice karıştırılır.
- # Tencere orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak, göz göz olamaya başlayana kadar pişirilir.
- # Birkaç paçaya kesilmiş kuru incirler, ilave edilir, karıştırarak 3 dakika daha pişirilir.
- # Ateş kapatılır, vanilya ve incirlerin büyüklüğünde doğranmış kek eklenir. Malzemeler eşit dağılacak şekilde karıştırılır.
- # 6 adet komposto kasesi ıslatılır, tatlı paylaşılır, üzerleri düzeltilir.
- # Oda ısısına geldikten sonra buzdolabının alt rafına konur, bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün, tatlı tabağına ters çevrilerek servis yapılır.

Not: İncir ve kekikin içerdiği şeker gözönünde bulundurulduğu için, toz şeker miktarı az tutulmuştur.