

İncir Uyutması

Toplam 260 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 2/10

İncir uyutması sıcak sütün kuru incirle kendi kendine koyulaştığı balıkesir ortamında sevilen hafif ve doğal bir kaşık tatlıdır.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 7 adet Kuru incir
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılışı

1. Sütü kaynama noktasına gelmeden 15 dk kaynatın.
2. Kuru incirleri ince doğrayıp blenderda az sütle çekin.
3. İncirli karışımı süte ekleyip kaselere paylaşın.
4. Tatlıyı sıcaklıkta koyulaştırıp 15 dk soğutun.

PÜF NOKTASI

Süt çok kaynar değil 110°C'de kaynatıldığında incirin mayalama etkisi daha dengeli olacaktır.

SERVİS ÖNERİSİ

Kaselerde soğutup servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş