

İncirli Kesme Muhallebi

Toplam 144 dk

Hazırlama 112 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 2/10

Aydınusulu incirli kesme muhallebi, sütlü taban kuru incirle buluşturarak serin ve dilimlenebilir bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Nişasta
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 5 adet Kuru incir
- 1 paket Vanilya

Yapılış

1. İncirleri küçük küpler halinde doğrayıp kenara alın.
2. Kesme muhallebi tabanı için süt, nişasta ve şekeri soğukken çırpın.
3. Kesme muhallebiyi 8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
4. İnciri sıcak muhallebiye karşıtır meyve dağılmasın.
5. Kalıba köpük 2 saat soğutun ve keserek servis edin.

PÜF NOKTASI

İnciri küçük küp kesmek muhallebi içinde daha dengeli yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

İncirli kesme muhallebiyi soğuk dilimleyip kuru incir parçalarını görünen yüzü öne alın.

Alerjenler

Süt