

# Sakizli İncir Parfe

Toplam 139 dk

Hazırlama 114 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Çeşme sakizli incir parfe, taze inciri damla sakizle krema ile buluşturarak serin, aromatik ve sahil esintili bir tatlı kasesi çıkarır.

## Malzemeler

- 5 adet İncir
- 1 su bardağı Krema
- 1 su bardağı Labneh
- 1 çimdik Damla sakiz
- 2 yemek kaşığı Bal

## Yapılış

1. Krema ve labneyi soğuk kapta 2 dakika çırpıp parfe akması için.
2. Damla sakiz aroması ve bal ekleyin.
3. İnciri küçük doğrayıp kremaya katlayın.
4. Karşın kalıba alınıncirler tek yerde toplanması için.
5. Parfeyi 2 saat dondurun.
6. Servisten 5 dakika önce çıkarıp servisleyin.

### PÜF NOKTASI

İnciri en üste taze koymak perfede sulu ve canlı bir bitiş verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Parfeyi soğuk sunun, üstüne incir ve ceviz kırıntı ekleyin.

## Alerjenler

Süt