

Tahinli İncir Muhallebisi

Toplam 54 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Adana tahinli incir muhallebisi, sütlü taban tahin ve kuru incirle koyulaştırılarak karamelimsi ve serin bir tatlı kâsesi hazırlar.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 4 adet Kuru incir
- 3 yemek kaşığı Pirinç unu
- 0.5 su bardağı Şeker

Yapılış

- İncirleri küçük doğrayıp 5 dakika 110°C'de bekletin.
- Muhallebi bazını tencerede pürüzsüz çirpın.
- Muhallebiyi 8 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tahin ve inciri ekleyin, incir dibe çökmesin diye karıştırın.
- Muhallebiyi buzdolabında 30 dakika soğutup yüzeyini sertleştirin.

PÜF NOKTASI

İnciri küçük doğrayıp son aşamada eklemek pütürlü ama dengeli bir yapı verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahinli incir muhallebisini soğuk kasede sunup kuru incir parçalarını üstte bırakın.

Alerjenler

Süt

Susam