

Incirli Tatli

Malzemeler

3 adet yumurta

1 su b. toz seker

8-10 adet kuru incir (suda yumusatilmis ve kup dogranmis)

1 su bardagi dovulmus ceviz ici

1 paket kabartma tozu

1 su b. un

Serbet icin;

1,5 su bardagi su

Yarim su b. toz seker

Muhallebi icin;

1 litre sut

1 fincan undan 1 yemek kasigi fazla

1 fincan nisastadan 1 yemek kasigi fazla

1 paket vanilya

1 su b. toz seker

1 paket krem santi

Uzeri icin;

Rendelenmis cikolata

Tane antep fistigi

Yapilisi

Yumurtalar ile sekeri, seker tamamen eriyinceye kadar yaklasik 4-5 dakika kadar cirpin.

Uzerine kuru incirleri ve ceviz iclerini ekleyin.

Unu ve kabartma tozunu da eleyerek ekleyip yavasca tekrar cirpin ve yaglanip seker serpilmis kek kalibinize dokun.

170 derecelik firinda yaklasik 30-35 dakika pisirin. (kurdan testini unutmayin.)

Kekiniz piserken ayri bir kabin icinde pisirmeden serbet icin gerekli su ve toz sekeri koyup, seker eriyinceye kadar karistirin.

Firindan cikan kekinizi 1-2 dk. dinlendirin ve ilk sicakligi gectikten sonra kekinizin uzerine serbeti dokup cekmesi icin kenara alin.

Bu esnada muhallebisi icin bir tencereye krem santi haric tum malzemeyi koyup koyulasincaya kadar karistirarak pisirin.

Pistikten sonra sogumasi icin kenara alin.

Iyice soguduktan sonra krem santiyi ekleyip iyice puruzsuz olana kadar cirpin.

Serbetli kekinizin uzerine muhallebiyi dokun.

3-4 saat dinlendirmek uzere buzdolabina kaldirin.

Uzerini rendelenmis cikolata ve fistikle susleyip servis yapin.