

Incirli Tatli

Malzemeler

6 adet kuru incir (10-15 dakika suda bekletilecek)

1 su bardagi un

1 su bardagi seker

1 avuc kirik findik ya da ceviz ici

1 cay bardagi sut

3 yumurta

1 tatli kasigi tarcin

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Muhallebisi icin:

4 su bardagi sut

2 corba kasigi nisasta

3 corba kasigi un

6 yemek kasigi seker

1 corba kasigi tereyagi

1 poset toz sade krem santi

Serbeti icin:

1.5 su bardagi ilik su

1 corba kasigi nescafe

4 corba kasigi seker

Uzeri icin:

hindistan cevizi,

tarcin ve kakao

Yapilisi

Oncelikle kek malzemelerinden baslayalim. Yumurta ve sekeri iyice cirpalim. Sutu ilave edip tekrar cirpalim. Incirleri ıslattiktan sonra suyunu suzdurup kucuk kucuk dograyalim ve bir kaba cok az un serpip incirleri una bulayalim. Un, tarcin, kabartma tozu ve vanilyayi ekleyip kasikla karistiralim. Kirik findik ya da ceviz icini, incirleri ilave edip tekrar karistiralim. Yaglanmis firin kabina harcimizi dokelim. Onceden ısıtilmis firinda kek pisirir gibi kizarana kadar pisirelim. Kek piserken de muhallebisini hazirlamaya baslayalim.

Tencereye sut, seker, un ve nisastayi alip cirpma teliyle surekli karistirarak kivam alana kadar pisirelim. Goz goz olunca ocagin altini kapatip tereyagini ve vanilyayi ekleyelim karistiralim. Daha sonra toz santiyi de ekleyip mikserle 2-3 dakika kadar cirpalim. Kivami biraz koyu olacak. Kek firindan ciktiginda 5 dakika kadar ilk sicakliginin cikmasi icin bekleyelim. Bu sirada serbetini hazirlayalim.

Bir kaba su, nescafe ve sekeri alip (pisirmeden) karistiralim. Ilik kekin uzerine bu serbeti gezdirelim. 5 dakika cekmesini bekledikten sonra uzerine hazirladigimiz muhallebiyi dokelim esit bir sekilde. Uzerini duzeltelim. 5 dakika sonra uzerine bir kabin icinde harmanladigimiz tarcin, hindistan cevizi ve kakao karisimini serpistirelim.

3-4 saat hatta mumkunse 1 gece buzdolabinda beklettigimiz Incirli Tatli servise hazır.

Afiyet olsun.