

Kuru Incirli Muhallebi

Malzemeler

- 1 bardak kuru incir, saplari ayiklanacak ve kucuk parcalara kesilecek
- 1 tatli kasigi vanilya
- 1 yemek kasigi su
- 3/4 bardak seker
- 2 yemek kasigi misir nisastasi
- 1/8 tatli kasigi tuz
- 3 + 1/2 bardak yagli sut (1 bardak krema, 2 1/2 bardak sut karisimi kullanabilirsiniz)
- 3 yumurta sarisi
- 1 yemek kasigi tuzsuz tereyagi
- 1/2 bardak hindistancevizi

Yapilisi

Incirler, su ve vanilya karisimini mikrodalgada buhar cikana kadar (yaklasik1 dakika) pisirin. En az bes dakika bekletin ki, incirler iyice suyu ceksinler. Bu isi ben mari benzeri bir duzenekte de yapabilirsiniz. Amac, incirleri yumusatmak. Seker, misir nisastasi ve tuzu birlikte ufak bir sahana alin. Yavas yavas yagli sutunuzu cirparak buna katin. Sonra yine cirparak yumurta sarilarinizi ekleyin. Devamli karistirarak, karisim koyulasana ve butun yuzeyi kabarciklarla kaplanana kadar pisirin. Tarif 5 ila 8 dakika diyorsa da benim icin daha uzun surdu bu asamaya ulasmak. 30 saniye de bu sekilde pisirin ve atesten alin. Pudingi ince bir suzgecten gecirin. Pismis yumurta sarisi parcaciklarindan kurtulup, puruzsuz bir puding elde etmek icin sart bu. Tereyagi ve kullaniyorsaniz hindistancevizi aromasini ekleyin ve tereyagi eriyinceye kadar karistirin. Yumusamis incirleri pudinge ekleyin. Ustunde bir tabaka olusmasin diye, uzerini yuzeye degecek sekilde saranla kaplayarak buzdolabina alin ve en az 3 saat dinlendirin. Firinlanmis hindistancevizi ile susleyerek servis yapin.