

Muhallebili Incir Tatlisi

Malzemeler

Kek için:

3 yumurta

1 su bardagi seker

7-8 incir

1 su bardagi ceviz

1 paket kabartma tozu

Islatmak için:

1 su bardagi sut

1 tatli kasigi granul kahve

Muhallebi için:

1 lt sut

2 yemek kasigi un

3 yemek kasigi nisasta

5 yemek kasigi seker

Uzeri için: Hindistancevizi, visne, toz fistik

Yapilisi

Yumurtalar mikserle cirpildiktan sonra seker iyice kabarana kadar cirpilmaya devam edilir.

Un ve kabartma tozu eklenip karistirilir. Minik dogranmis incir ve cekilmis ceviz

eklendikten sonra tum malzeme ozlesene kadar iyice karistirilir. Karisim yaglanip unlanmis

kaliba yayilip onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir. Diger tarafta granul kahve

ilik sut ile karistirilerek cozulur. Ilik sut ilik kekin uzerine gezdirilir. Muhallebi

icin sut, un, nisasta ve seker bir tencerede karistirilerek kivam alana kadar pisirilir.

Muhallebi soguduktan sonra kekin uzerine yayilir. Hindistancevizi, toz fistik ve visne ile suslenerek servis yapilir.