

## کاستارد نارگیل با انبه

- ۴۰۰ میلی لیتر شیر نارگیل غلیظ
- نصف فنجان خامه
- ۱۲۵ گرم شکر
- ۱ عدد انبه بزرگ پوست کنده و خرد شده
- ۲ عدد برگ تازه کفیر ریش ریش شده
- ۲ قاشق غذاخوری شکر قهوه ای

### طرز تهیه

شیر نارگیل غلیظ، خامه، شکر و تخم مرغ هارا با همزن به خوبی بزنید تا به صورت یکدست درآید. مایه بدست آمده را در فنجان های یک نفره بریزید. فنجان ها را روی سینی بخار پزی که زیر آن آب درحال جوشیدن است قرار دهید طوری که آب با سینی تماس نداشته باشد و روی فنجان ها را با کاغذ فر بپوشانید. ۱۲ - ۱۵ دقیقه (تا زمانی که کاستارد خودش را بگیرد) آنها را بپزید. سپس کنار بگذارید تا سرد شود.

انبه، شکر قهوه ای، و برگ های کفیر را در کاسه ای مخلوط کنید و به هم بزنید تا شکر حل شود. این مخلوط را روی کاستاردها بریزید و سرو کنید.