CEVİZLİ İNCİR DOLMASI

THY Skylife

12 adet kuru incir
12 adet ceviz içi
1 kg toz şeker
1 kg su
1/2 limon

Tencerede 1 kg şeker, su ve limon suyunu bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın.
İncirleri ortadan ikiye kopmayacak şekilde kesin. Ilık suda 2-3 dakika bekletin. Suyunu süzdürdükten sonra içlerini cevizle doldurun. Fırın tepsisine dizip üzerine şurubu dökün. 150 derecede 45-50 dakika üzeri renk alıncaya kadar bekletin. Soğuyunca servis edin.

© lezzetler.com tarif no:35294 • adı:Cevizli İncir Dolması • gönderen:Cankat • indirme tarihi:24.04.2024 - 23:36