IHLAMURLU İNCİR YAPRAĞI DOLMASI

5 adet incir yaprağı
1 adet kuru soğan
2 adet domates
100 gr. yeşil mercimek
2 yemek kaşığı margarin
100 gr. buğday
1.5 bağ dereotu
1.5 bağ taze nane
3 diş sarımsak
1 adet limon
3 gr. tuz
3 gr. karabiber
100 gr. ıhlamur
Yeterince su

İncir yapraklarını yaklaşık 5 dk yumuşayıncaya kadar suda haşlayın. Yeşil mercimek ve buğdayı ayrı tencerelerde haşlayıp soğutun. Soğan, domates, dereotu, taze nane ve sarımsağı doğrayıp harmanlayın. Tuz, limon ve karabiberi ekleyin. İncir yapraklarını açın ve içerisine harçtan koyarak muska şeklinde sarın. Ayrı bir tencerede kaynayan suyun içerisinde ıhlamurları demleyin. Tencereye dizdiğiniz dolmaların üzerine ıhlamurlu suyu ve yağını ilave edip 25-30 dk kısık ateşte pişirin.



© lezzetler.com tarif no:106420 • adı:Ihlamurlu İncir Yaprağı Dolması • gönderen:TozPembe • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:54