



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR DOLMASI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonyemekleri.com>

Malzemeler:

1 kg. kuru incir

2 su bardağı ılık su

1 çay bardağı toz şeker

Muhallebisi İçin Malzemeler:

2 su bardağı süt

1 fincan buğday nişastası

Yapılışı:

İncirlerin sapları alınır, yıkanır. Bir tencereye konur. Üzerine bir su bardağı ılık su dökülür ve incirler haşlanır. Haşlanmış incirlerin ortaları parmakla çukurlaştırılır. Açık kısımları yukarı gelecek şekilde tepsiye dizilir. Süt ve nişasta karıştırılarak bir tencerede kaynatılır. Koyulaşan muhallebi bir tabağa dökülür ve muhallebinin soğuması beklenir. Muhallebi soğuduktan sonra her incirin içi muhallebi ile doldurulur. İncirlerin üzerine 1 su bardağı ılık su ve şeker gezdirilir. Tepsi ocağa konur ve tatlı pişirilir. İncirler suyunu çekince ocak kapatılır. Servis tabağına alınır.