



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ VE CEVİZLİ TAZE İNCİR (İTALYA)

8 olgun incir
8 ceviz içi (doğranmış)
175 g yumuşak keçi peyniri
Taze otlu sos:
2 çorba kaşığı cevizyağı (ya da natürel zeytinyağı)
2 çorba kaşığı sirke
4 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı taze nane (ince kıyılmış),
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber

incirlerin üst bölümlerinden kapak çıkarıp, bir kenara ayırın. Sonra, incirlerin içlerini kenarlarda biraz etli bölüm bırakarak bir tatlı kaşığıyla boşaltıp, bir kâseye koyun. Doğranmış ceviziçini ekleyip, karıştırın. Sosu hazırlamak için küçük bir kâsedeki cevizyağı (ya da zeytinyağı) ve sirkeyi çatalla iyice çırpıp, maydanoz, nane, tuz ve karabiberi ekleyerek yeniden çırpın. Keçi peynirini öbür kasedeki cevizli incir içi karışımına bir çatalla çırparak karıştırın. Karışımı bir tatlı kaşığıyla incirlerin içine doldurun. Sosu da kaşıkla üstlerine döküp, ayırmış olduğunuz kapakları üstlerine yerleştirerek, bekletmeden servis yapın.