



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ İNCİR DOLMASI

Malzeme:

16 adet kuru incir

1,5 su bardağı su

300 gram ceviz

tarçın

200 gram toz řeker

200 gram kestane ezmesi

2 adet kayısı

4 top maraş dondurması (isteğe göre kaymak)

Kuru incirlerin ortasını açıp aralarına cevizleri yerleştirin. Tozřeker, tarçın ve suyu bir tencereye alıp şerbeti hazırlayın. Hazırladığınız şerbeti incirlerin üzerine döküp 15 dakika daha pişirip, soğumaya bırakın. Servis tabağına sırasıyla incir ve kestane ezmesi şeklinde dizin. Son olarak Maraş dondurması veya kaymak ekleyip servis yapın.