



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://BanuAtabay.in lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİR DOLMASI

İncir
Ceviz
Şeker
Süt

Dilediğiniz kadar incirin saplarını kesin. Kestiğiniz yerleri parmakla iterek bir oyuk açın. Tozşekerle dövülmüş ceviz ya da fındığı bu oyuklara doldurun. Bir tepsinin dibini yağlayın. İçleri doldurulmuş incirleri bu tepsiye sıralayın. İncirlerin üstünü örtünceye kadar su koyun. Tepsinin üzerini örtüp, suyunu çekinceye kadar pişirin. Bir miktar kaynar sütü incirlerin üzerinde gezdirin. Biraz daha kaynattıktan sonra ateşten alın, soğumaya bırakın.