



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ İNCİR DOLMASI

1 orba Kaşığı Margarin
1 ay bardağı Ceviz İçi
Yarım Kg İncir
Yarım ay kaşığı Muskat
1 Adet Portakal Kabuęu Rendesini
1 ay bardaęı Su
1 Tatlı kaşığı Tarçın
Yarım ay kaşığı Toz Karanfil
1 Fincan Toz eker
100 Gr Tuzsuz Keçi Peyniri

İncirlerin sap kısımlarını kesin ve iç kısmını oyarak bir kâseye koyun. İncir ilerine, baharatları, portakal kabuğu rendesini, ceviz iini ve rendelenmiş keçi peynirini karıştırın. İçi boş incirlerin içine tekrar karışımı kaşıık yardımıyla koyun. İncirleri fırın tepsisine dizin ve su ile yağı karıştıarak tepsie koyun. 200 derecede yarım saat pişirin. Dondurmayla da servis yapabilirsiniz.