



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKEDE MARİNE EDİLMİŞ DEFNE YAPRAKLI İNCİR

1,5 yemek kaşığı margarin
200 ml beyaz sirke
12 adet incir
1 adet kuru soğan
2 yaprak kıvırcık
1 su bardağı su
Bir tutam defne yaprağı

1 adet kuru soğanı soğanı yarım ay şekli kesip 1,5 yemek kaşığı margarinde öldürün. 1 su bardağı su, 200 ml beyaz sirke, defne yaprağı ve tuzla 1 dakika haşladıktan sonra ocaktan alın. Karışımı cam bir kaseye aktardıktan sonra ikiye kesilmiş 12 adet inciri de kaseye alın.

Tabağın üzerini streç filmle kapladıktan sonra incirleri buzdolabında 1 gece marine edin.

Kıvırcık salata ve 1,5 yemek kaşığı margarinde öldürdüğünüz yarım ay şekli kesilmiş soğanla birlikte marine edilmiş incirler karışımını servis kaselerine aktarıp servis yapın.

