



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ İNCİR DOLMASI

THY Skylife

12 adet kuru incir
12 adet ceviz içi
1 kg toz şeker
1 kg su
1/2 limon

Tencerede 1 kg şeker, su ve limon suyunu bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın. İncirleri ortadan ikiye kopmayacak şekilde kesin. Ilık suda 2-3 dakika bekletin. Suyunu süzdürdükten sonra içlerini cevizle doldurun. Fırın tepsisine dizip üzerine şurubu dökün. 150 derecede 45-50 dakika üzeri renk alıncaya kadar bekletin. Soğuyunca servis edin.

