



İNCİR DOLDURMASI (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Kuru incir 12 adet
Su 1 su bardağı
Pirinç ½ su bardağı
Şeker 1/3 su bardağı
Su 1 su bardağı
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı
Şeker 2/3 su bardağı

İncirleri sıcak suyla iyice yıka, altından del. Pirinci yıka, su ile haşla. Suyunu çekince şekeri ilave et, karıştır, soğumaya bırak. Pirinç soğuyunca incirleri doldur, tencereye sırala, suyu koy, kaynat. Şekeri de ilave et, incirler şişene kadar pişir. Tereyağını kızart üzerine gezdir.

