



İNCİR DOLMASI (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

10-15 kadar kuru incir, ılık suda ıslatılır. Daha sonra incirlerin sap kısımları kesilir ve içleri işaret parmağıyla oyulur. Oyulan bu boşluklara ceviz doldurulur. İncirler bir diğana (tavaya) dizilir. Üzerine yarım kaşık tereyağı, yarım çay bardağı su ve süt konur. Kapağı örtülür ve pişinceye kadar kaynatılır. İstenilirse içine pekmez de konulabilir. Servis yapılmadan önce incir tatlılarının üzerine süt kaymağı konulur.

