



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİR DOLMASI (BURSA)

12 adet incir  
4 adet karanfil  
120 gr. ceviz  
Şerbeti için:  
1 su bardağı su  
1 su bardağı şeker  
Yarım limon

İncirleri suda ıslatıp, 3 saat kadar bekletin. İncirler yumuşadığında bıçak yardımıyla uç kısımlarını kesin. Ortalarını bıçakla kesip, parmağınız yardımıyla içlerini açın. Cevizleri robotta çekin veya havanda dövün. İncirlerin ortalarına dövülmüş cevizleri bastırarak doldurun. Hazırladığınız incir dolmalarını yüksek kenarlı bir fırın tepsinde yerleştirin. Bu arada şerbeti hazırlayın. Bunun için su, şeker ve ikiye bölünmüş yarım limonu kısa bir süre birlikte kaynatın. Şerbeti, tepsideki incir dolmalarının üzerine dökün. Karanfilleri de tepsiye aldıktan sonra 200 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika kadar pişirin. Soğuttuktan sonra cevizle süsleyerek servis yapın.

