



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR DOLMASI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

20 adet kuru incir
100 gr un
100 gr tereyağı
200 ml süt
200 gr ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı toz şeker

Yıkanan incirleri, tencerede kaynayan suyun içinde 2 dakika haşlayın ve süzün.
Tereyağı ve unu pembeleşinceye kadar kavurun.
Üzerine şeker ve tarçını ilave edip iç malzemeyi hazır hale getirin.
İncirlerin alt kısımlarından açın ve iç malzemeyi doldurun.
Sap kısımları üste gelecek şekilde tepsiye dizip üzerine şeker serpip, sütü gezdirin.
Tepsiyi ocağa alın ve sütü çekene kadar incirleri pişirin.
Hazır olan tatlıyı sıcak servis edin.

