



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KURU İNCİR DOLMASI

20 adet kuru incir
yeterince Ceviz (iri dövülmüş)
1 su bardağı su
3 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
Kaymak

İncirleri 1 saat kadar ılık suda bekletin. Sonra üst kısımlarını içlerini dövülmüş ceviz ile doldurun. Doldurmuş olduğunuz incirleri tencereye dizerek üzerine 1 su bardağı şekerli suyu ve tereyağını eritip gezdirin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Kaymak veya cevizle birlikte servis edebilirsiniz.

