



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNCİR DOLMASI

15 adet kuru incir  
1 su bardağı ceviz  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
Şerbeti için:  
1 su bardağı su  
5 yemek kaşığı şeker  
Üzeri için:  
Kaymak  
Toz fıstık

Bir tencereye incirler alınır, üzerine sıcak su konur, 5 dakika kadar kaynatılıp, ocağın altı kapatılır, yumuşayınca kadar bekletilir.  
Ceviz ve toz şeker karıştırılır, incirler sap kısmından kesilir, içleri parmakla oyulur, içi ceviz ve şeker karışımı ile doldurulur, ağzı büzüştürülerek tencereye dizilir.  
Bütün incir dolmaları tamamlanınca, bir kapta kaynatmadan şeker suda eritilerek incirlerin üzerine dökülür, tencere ateşe konarak yaklaşık 20 dakika kaynatılır.  
İncirler servis tabağına alınır, soğutulularak kaymak ve toz fıstıkla süslenerek servis yapılır.

