



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR DOLMASI

20-25 adet kuru incir
Ilık su
1 su bardağı ceviz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Şerbeti için:
1 su bardağı su
3 yemek kaşığı şeker
Üzeri için:
Kaymak
Antepfıstığı

İlk olarak kuru incirlerimizi bir kap içerisine alalım ve üzerini geçecek kadar ılık su ekleyelim. Ardından incirleri 1 saat kadar ılık suda bekletin. Yumuşayan incirlerimizin suyunu süzelim. Sonra incirlerin üst kısımlarını bıçak ile keselim ve kestiğimiz kısımdan içerisine parmağımızla bastıralım. Çevirerek içinin çukurlaşmasını sağlayalım. Cevizlerimizi bıçak yardımı ile iri parçalar halinde doğrayalım ve incirlerimizin içlerini çay kaşığı yardımı ile cevizle dolduralım. Doldurmuş olduğumuz incirleri sık bir şekilde tencereye dizelim. Şerbeti için bir kase içerisinde su ve şerbetimizi karıştıralım. Daha sonra hazırladığımız bu şerbeti incir dolmalarımızın üzerine gezdirelim. Sıvı yağımızı da üzerlerine gezdirerek tenceremizi ocağa alalım, kapağını kapatalım. İncir dolmalarımızı kaynayana kadar orta ateşte, daha sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirelim.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.04.2024