



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNCİR SARMA

3 su bardağı irmik
1 su bardağı haşlanmış kuskus
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Bir tutam tuz Harç için:
10 adet taze incir
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı kıyılmış ceviz
2 adet karanfil Şerbet için:
1 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
4 çorba kaşığı bal

Su ve toz şekeri üç dakika kaynatın, balı ekleyip ocaktan alın. İrmik, kuskus, zeytinyağı ve tuzu yoğurarak sert bir hamur elde edin, 30 dakika dinlendirin. Doğranmış incir, sıvı yağ, karanfil ve cevizi harmanlayın. Hamuru ikiye bölüp oklavayla açın. Harcı da ikiye bölüp rulo yapın ve hamurların ortalarına yerleştirin. Hamurları rulo yapıp yassılaştırın. Dilimleyip sıvı yağda kızartın. Soğuk şerbetin içinde beş dakika bekletin.