



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İRMİKLİ 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, bal ekleyip ocaktan alın. İrmik, kuskus, zeytinyağı ve tuzu yoğurarak sert bir hamur elde edin, 30 dakika dinlendirin. Küp küp doğranmış incir, sıvı yağ, karanfil ve cevizi harmanlayın. Hamuru ikiye bölün. Oklava ile açarak 7 santim eninde, 20 santim boyunda iki adet hamur elde edin. Harcı da ikiye bölüp elinizle rulo yapın ve hamurların ortalarına yerleştirin. Hamurların uçlarını ortada birleştirip rulo yapın. Elinizle hafifçe bastırarak yassılaştırın. Dilimleyip sıvı yağda kızartın, soğuk şerbetin içinde 5 dakika dinlendirin.



Fotoğraf "füfref" tarafından gönderildi. 21.08.2014