



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİR DOLMASI (ERZİNCAN)

1 kg kuru incir
250 gr ceviz içi
½ su bardağı toz şeker
125 gr tereyağı

İncirler yıkanarak suda biraz yumuşaması sağlanır. İncirler sap kısımları kesilir. Ceviz dövülerek bir kaşık toz şekerle karıştırılır. İncirler parmakla genişleterek içine bu karışım doldurulur. Arzu edilirse bir bütünde ceviz konulabilir. Ağızları elle büzülerek kapatılır. Sonra düz bir tepsiye dizilerek üzerine erimiş yağ gezdirilir. Kalan şeker ve bir bardak su ilave edilerek incirler yumuşayınca kadar pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabağına alınarak servis yapılır. Üzerine arzu edilirse yeniden bol ceviz dökülür.