



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİR VE KAYISI DOLMASI (KEMALİYE ERZİNCAN)

<https://www.kemaliye.net>

Malzeme:

20 adet incir

1 kg. kuru kayısı

150-200 gr. ceviz içi

2-3 yemek kaşığı toz şeker

125 gr. yağ.

Yapılışı:

İncir ve kaysılar su ile yıkanır, biraz yumuşamaya bırakılır. Diğer taraftan ceviz dövülerek toz şekerler karıştırılır. İncirlerin arası ikiye ayrılarak bu karışım doldurulur. Sonra düz bir kaba istifleterek üzerine erimiş yağ gezdirilir. Bir miktar da su ilave edilerek incirler yumuşayınca kadar pişirilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.