



LOR PEYNİRLİ İNCİR DOLMASI

Lor peyniri 2 su bardağı
Kırk ceviz 1 su bardağı
Tarçın 1 çay kaşığı
İncir 9-10 adet
Su 2 yemek kaşığı

Tuzsuz lor peynirini bir kâseye alın ve üzerine tarçın ile kırk ceviz ekleyip karıştırın. İncirlerin üst kısmını kapak gibi kesin, içlerini bıçağın ucuyla açın ve hazırladığınız lorlu karışımı içlerine doldurun. Hazırladığınız incir dolmalarını fırın kabına dizin ve altına biraz su ekleyin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25 dakika pişirin. Piştikten sonra fırın kabında biriken sulu karışımı incir dolmalarının üzerine gezdirin. Son olarak, antepfıstığı serpip tarifi tamamlayın.

