



PEYNİRLİ İNCİR LOKMALARI

8 adet incir
240 gr İçim Labne Peyniri
80 gr bal
40 gr file badem
1 tatlı kaşığı nar

İncirleri kabuklarıyla birlikte iyice yıkayın. Her bir incirin üzerine artı şeklinde derin kesikler açın. Dört ayrı parçaya ayrılmalarını sağlayın ama parçaları tamamen keserek ayırmadan inciri bütün bırakın. İncirlerin içini İçim Labne Peynirini bölüştürerek iyice doldurun. 200 derece fırında 12 dakika yumuşayana kadar pişirin. Bir sos tenceresinde balı ısıtın. İncirleri fırından alıp bir tabağa aktarın, üzerlerine ılık bal dökün. Bolca file badem ve narla süsleyerek servis edin.

