



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI İNCİR DOLMASI

20 adet kuru incir
1 su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı rende portakal kabuğu
1 su bardağı su
1 su bardağı portakal suyu
1 u bardağı şeker

İncirler ılık suda 1 saat kadar bekletilir. Dövmüş ceviz ve portakal kabuğu karıştırılır. Yumuşayan incirlerin sap kısımları kopartılır, baş parmakla içine bastırarak oyulur. Buraya cevizli iç doldurulur. İncir dolmaları yayvan bir tencereye dizilir. Üzerine şeker, su ve portakal suyu konur. Kapak kapatılır, orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Soğuyunca servis edilir.