



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLELİ İNCİR DOLMASI

<https://www.droetker.com.tr>

20 adet kuru incir
1 poşet Dr. Oetker Supangle
1,5 su bardağı süt
25 g tereyağı
1 su bardağı iri kırılmış ceviz
Üzeri için:
Öğütülmüş antepfıstığı

İncirlerin saplı kısımlarını kesin. Tencereye sıralayın, üzerlerini kapatacak kadar su ekleyin ve orta ateşte haşlayın. Kaynamaya başladığında 7-8 dakika daha pişirmeye devam edin. İncirleri sudan alın ve soğumaya bırakın.

Supangleyi süt ile orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında tereyağını ekleyin, ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Cevizleri ilave edip karıştırın. İncirlerin içine cevizli supangle doldurun. Antepfıstığını geniş bir kaba alın ve doldurduğunuz incirleri içinde yuvarlayarak her tarafına bulanmasını sağlayın.

