



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU İNCİR DOLMASI

500 gram kuru incir
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet orta boy soğan
100 gram pirinç
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
1 su bardağı su

Soğanları yemeklik doğrayın.

Zeytinyağı ve sıvı yağı tavada kızdırın.

Soğanları ekleyip kavurmaya başlayın.

Soğanlar yumuşadığında içine dolmalık fıstıkları ekleyip kavurmaya devam edin.

Yıkayıp suyunu süzdüğünüz pirinci de soğan ve fıstık karışımına ekleyip kavurmayı sürdürün.

Baharatları da ekleyin ve karıştırın.

Son olarak sıcak suyu pirinçlere ilave edin ve kapağı kapalı halde pirinçler kabarana kadar pişirin.

Kuru incirleri sıcak suda yumuşatın.

Yumuşayan incirlerin altlarını bıçakla açıp pirinçli harcı içlerine doldurun.

İncirlerin altını bıçakla X biçiminde kesin.

Ortasına pirinçli harcı kaşık yardımıyla doldurun.

Servis etmeden önce soğumasını bekleyin.

