ZEYTİNYAĞLI İNCİR DOLMASI

500 g kuru incir
İçi için:
1 su bardağından bir parmak eksik pirinç
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
Bir tutam tarçın
Yenibahar
Karabiber
Tuz
Limon

Önce incirleri haşlayın. Kaynamış suyun içine incirleri atın, çok yumuşamadan çıkarıp soğumaları için bekletin.
İncirler soğurken incir dolmasının iç harcını hazırlayın. Bir tencerede küp doğranmış soğanları zeytinyağı ile kavurun. Pirinç, dolmalık fıstık ve diğer tüm baharatları ilave edin, suyunu da ekleyip pişirin.
Pirinçler suyunu çekince ocaktan alıp bir süre dinlendirin.
İncirlerin alt tarafından çok hafif bir kesik atın ve pirinçleri içine doldurun.
Hazırladığınız incir dolmalarını servis edebilirsiniz. Üzerine limon sıkabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:166526 • adı:Zeytinyağlı İncir Dolması • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:55