



## Ripieno di Fichi

İçli İncir Dolması



12 fichi secchi  
1 bicchiere di nocciole  
1 bicchiere di zucchero in polvere  
2 cucchiali di burro

- # I fichi si bagnano da una sera prima.
- # Il giorno dopo le teste di fichi si tagliano. Poi si fanno i buchi.
- # Negli buchi si riempiscono le nocciole pestate.
- # Burro e zucchero si mettono nella padella. Si cucina finché arriva alla coerenza di cremata.
- # I fichi si lasciano nella questa miscelata. Si arrossiscono per qualche minuti.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Se volendo si può mettere nel forno dopo aver arrossiti per qualche minuti.