



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

İÇLİ İNCİR DOLMASI



12 adet kuru incir
1 büyük çay bardağı fındık
1 büyük çay bardağı toz şeker
2 orba kaşığı tereyağı

- # İncirler akşamdan suya ıslatılır.
- # Ertesi gün yumuşayan incirlerin başı kesilir. Baş parmakla oyarak yuva açılır.
- # Buraya iri kıyılmış fındıklar doldurulur.
- # Diğer tarafta şeker ve tereyağı tavaya konur. Kısık ateşte karamelimsi bir renk alana kadar pişirilir.
- # Bu karışıma hazırlanan incirler bırakılır. Bir kaç dakika kızartılır.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Arzuya göre kızardıktan sonra bir kaç dakika fırına verilebilir.