İÇLİ İNCİR DOLMASI



12 adet kuru incir
1 büyük çay bardağı fındık
1 büyük çay bardağı toz şeker
2 çorba 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2048 | Adı: İçli İncir Dolması | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:53