

Incir Dolma

Malzemeler

- 1 kg kuru incir
- 2 su bardagi ceviz
- 2 cay kasigi tarcin
- 3 corba kasigi seker
- 4 adet yumurta

Yapilisi

1 kg incir yikanip, uzerini gecek kadar su eklenip ocakta haslaniyor. Haslanan incirler suzuluyor. 2 su bardagi dovulmus cevize 2 cay kasigi tarcin ve 3 yemek kasigi seker eklenip karistiriliyor. Baska bir kaba 4 yumurta kirilip, biraz tuz eklenip, cirpiliyor. Haslanan incirlerin icine cevizli harctan doldurulup, yumurtaya bulaniliyor ve eritilen tereyaginda kizartiliyor. Butun incirler kizardiktan sonra bir tencereye aliniyor uzerine 3 yemek kasigi seker ve kaynar su ekleniyor 5 dk daha kaydattiktan sonra kaymak ve fistikle susleyerek servis ediliyor.