

Incir Dolmasi

Malzemeler

1/2 kg beyaz kuru incir
yarım cay bardagi pirinc
1,5 cay bardagi seker
1,5 cay bardagi ceviz ici
1 cay bardagi su
1 cay bardagi su

Yapilisi

Oncelikle incirlerin baslarindan keserek, iclerini parmak yardimiyla acin. Pirinc, kaynamis haldeki 1 cay bardagi suya atilarak, suyunu cekinceye kadar pisirilir. Ardindan soguk suyla bir guzel yikanip, suzular ve bir kaseye koyulur. Uzerine seker ve dovulmus ceviz ici katilarak, iyice harmanlanir. Bu harctan, incirlerine icine 2'ser cay kasigi doldurulur. Tepsiye dizildikten sonra, uzerine 1 cay bardagi sicak su dokulerek, sicak firina verilir. Suyunu cekip ustleri kizardiginda, firindan alinarak servis hazir. afiyet bal seker olsun