

Kuru İncir Dolması



Malzemeler

- ✓ 500 gram kuru incir
- ✓ 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- ✓ 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- ✓ 1 adet orta boy soğan
- ✓ 100 gram pirinç
- ✓ 2 yemek kaşığı çam fıstığı
- ✓ 1 çay kaşığı tuz
- ✓ 1 çay kaşığı karabiber
- ✓ 1 çay kaşığı tarçın
- ✓ 1 çay kaşığı yenibahar
- ✓ 1 su bardağı su

Yapılışı

Soğanları yemeklik doğrayın. Tencereye sıvı yağı ve zeytinyağını koyun ve ısıtın. Doğradığınız soğanları tencereye aktarın ve kavurun. Kavrulan soğanların üzerine çam fıstığını ilave edip kavurmaya devam edin. Pirinci yıkayın ve süzdürün. Kavurduğunuz soğan ve fıstığın üzerine pirinçleri de ekleyip kavurma işlemine devam edin. Baharatları pirincin üzerine ilave edin. Son olarak suyunu ekleyin ve tencerenin kapağını kapatıp, pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Kuru incirlerin üzerini geçecek kadar sıcak su koyun ve incirler biraz yumuşayınca süzün. İncirlerin alt kısmını bıçak yardımıyla açın ve çay kaşığı yardımıyla içlerini dolma iç harcıyla doldurun. Soğuduktan sonra servis edin. Afiyet olsun.