

Aydıncir Dolması

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~178 kcal

Açılış 2/10

Aydıncir dolması kuru incirin cevizle doldurulup kısürede buharda yumuşatıldığı Ege'nin sade ama derin aromalı tatlılarındandır.

Malzemeler

- 12 adet Kuru incir
- 1 su bardağı Ceviz
- 1 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılı

- Kuru incirlerin içini açıp cevizle doldurun.
- İncirleri tencereye dizip suyu ekleyin.
- Tatlıyı kapaklı şekilde 8 dakika pişirin.
- İncir dolması tarçın serperek 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

İncirleri çok uzun bekletmemek cevizli içle beraber formunu korumasını yardı eder.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine az tarçın serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş