

# 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

1. Kuru incirlerin saplarını kesip içlerini dikkatlice açın.
2. Cevizleri iri kırarak tarçınla karıştırın.
3. İncirleri cevizli harçla doldurup tencereye dizin.
4. Su ve az şekeri ekleyip 8 dakika kapalı pişirin.
5. İncir dolmalarını dinlendirip tarçınla servis edin.

### PÜF NOKTASI

İncirleri çok uzun bekletmemek cevizli içle beraber formunu korumasına yardımcı eder.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine az tarçın serperek ılık servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş