ARPACIK SOĞANLI ENGİNAR DOLMASI

100 gr margarin
8 adet enginar
2 adet patates
2 adet havuç
1 yemek kaşığı un
10 adet arpacık soğan
8 adet şeker
2 adet limonun suyu
4 bardak su
Dereotu
Tuz

Patatesleri ve havuçları istediğiniz gibi doğrayın. Ardından limonları sıkın ve limonlu su yapın. Enginarları kararmamaları için bu suda bekletin. Un ve margarin ekleyip kısa sürede karıştırın. Daha sonra patatesleri ve havuçları ilave edin. Sonra soğanı, şekeri, limonu 4 bardak su ile patateslerin üzerine ilave edin. Piştiğinde enginarları limonlu sudan çıkartın. İç kısmı malzemelere gelecek şekilde yerleştirin. Yaklaşık 50 dakika kadar pişirin.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023

© lezzetler.com tarif no:90769 • adı:Arpacık Soğanlı Enginar Dolması • gönderen:zülküf • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:54