



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR KASESİ

4 adet enginar
Yarım limon
1 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı limon suyu
1 diş sarımsak (dövülmüş)
3 dal taze kekik
Harcı için:
1 su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak
1 adet kırmızı biber
5 sap taze kişniş veya maydanoz (ince doğranmış)
10 adet zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
1 çorba kaşığı kapari

Enginarları dış yapraklarından körpe olanlar kalacak şekilde temizleyin. Yarım limonla ovun. Saplarını 5 santim uzunluğunda kesin. Su, zeytinyağı, limon suyu, sarımsak ve kekiği karıştırın. Kaynama noktasına getirin. Enginarları katın. Ateşi kısın. Kapağını kapatın. Enginarlar yumuşayınca kadar kaynatın. Süzüp suyunu dökün. Pirinçleri kaynar suda, üzerleri açık olarak yumuşayınca kadar pişirip süzün. İki çorba kaşığı zeytinyağını ısıtın. Soğan ve sarım-sakları yumuşayınca kadar soteleyin. Pirinç ve kalan malzemeleri katın. Karıştırın. Enginarları boyuna 2'ye bölün. Tüylü kısımlarını temizleyin. Limonla ovun. Pirinçli harçla doldurun. Soğuk olarak servis yapın.