



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR DOLMASI

6 adet enginar
200 gr. pirinç
2 adet limon
4 adet soğan
1 bardak zeytinyağı
1 kaşık un
Tuz
Dereotu

- 1- Enginarları hazırlayınız.
- 2- İçini hazırlayınız.
- 3- Yayvan bir tencereye dizip üzerine kafi derecede su ve limon koyup pişiriniz.
- 4- Kabında soğutup şeklini bozmadan servis tabağına yerleştiriniz.

İçin Yapılışı:

- 1- Soğanları soyup yemek soğanı şeklinde (kare şeklinde) doğrayıp, orta büyüklükte bir tencereye koyunuz.
- 2- Yağını da koyup hepsini ateş üzerinde bir kevgirle karıştırarak kavurunuz.
- 3- Pirinci ayıklayıp yıkayıp 20 dakika kadar el dayanabilecek derecede sıcak suda ıslatınız.
- 4- Pirinci ilava ediniz.
- 5- Üzerine çıkacak kadar su koyup, kapağını kapatıp suyunu çekinceye kadar orta hararetili ateşte pişiriniz.
- 6- Limon suyunu da koyup hepsini birden karıştırınız.