KIYMALI ENGİNAR DOLMASI (UŞAK)

MALZEME listesi
7-8 adet temizlenmiş taze enginar
İçi İçin;
250 gr orta yağlı kıyma
6-7 adet taze yeşil soğan
1 su bardağı pirinç
6 yemek kaşığı zeytinyağı
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 demet taze nane
2 çay kaşığı tuz
karabiber

Yapılışı:
Temizlenmiş taze enginarları kararmamaları için bol limonlu suda bekletin.
Dolma içini hazırlamak için; kıyma ve zeytinyağını geniş bir tavaya koyup orta ısılı ateşte, sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun.
Yıkanmış pirinci katıp 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin. İncecik kıyılmış taze soğan, maydanoz, dereotu ve taze naneyi katıp karıştırarak birkaç dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Tuz ve karabiberi serpiçtirip karıştırın ve soğuması için bir kenarda bekletin.
Enginarları limonlu sudan çıkarıp yıkayın. Çukur olan çanak kısımlarına tepeleme kıyman harç doldurup iyice bastırın. Enginar dolmalarını geniş bir tepsi ya da tencereye dizin. Sıcak suyu enginarların yarısından biraz daha yukarı çıkacak şekilde yavaşça aktarın. Yani, enginarların üçte ikisi suyla temas edecek ama kıymalı harca su değmeyecek.
Tencerenin kapağını sıkıca kapatıp kısık ateşte, enginarlar iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. İç harcı önceden piştiği için yemeğin buharı yeterli olacaktır. Sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:48157 • adı:KIYMALI ENGİNAR DOLMASI (Uşak) • gönderen:yeniçeri • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:17