ENGİNAR DOLMASI

İçi:
Soğan (4 adet orta boy)
Çam fıstığı (2 çorba kaşığı)
Kuşüzümü (2 çorba kaşığı)
Karabiber (2 çay kaşığı)
Yenibahar (1 tatlı kaşığı)
Kuru nane (2 çorba kaşığı)
Şeker (1 çorba kaşığı)
Tuz (1 çorba kaşığı)
Su (1 su bardağı sıcak su)
Tercihe göre toz ya da ağaç tarçın (1 tatlı kaşığı ya da iki adet küçük ağaç tarçın)
Dolma için:
Enginar (4 adet orta boy)
Salamura üzüm yaprağı (8 adet iri boy)
Domates (1 adet orta boy)
Yağlı kağıt (2 adet)
Toz şeker (1 çorba kaşığı)
Tuz (1 çay kaşığı)
Zeytinyağı (yarım çay bardağı)
Soğuksu (bir çay bardağı)

Soğanları ince ince piyaz şeklinde doğrayın. Tencereye 1 bardak yağı koyun ve yağ orta ateşte kızdıktan sonra içine 2 kaşık fıstık atın. Fıstıkları pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanları tencereye koyun ve pembeleşinceye kadar fıstıklarla birlikte karıştırın.
Pirinci 5 dakika ılık suda ıslatın. Pirinci soğan ve fıstık karışımına atıp 10 dakika kavurun.
Sırasıyla tarçını, yenibahar, karabiberi, tuzu, nane, şeker ve kuşüzümünü ilave edin hepsini birlikte hepsini karıştırın. 1-1. 5 su bardağı sıcak suyu tencereye ekleyin ve 15 dakika kısık ateşte pişirin. Böylece iç malzemeniz hazır olacak.
Soyduğunuz enginarın göbek kısmına hazırladığınız dolma içini elinizle doldurun.
Doldurduğunuz kısımların üzerine bir domates dilimi yerleştirin ve büyükçe iki adet salamura üzüm yaprağı ile sarın.
Daha sonra büyüklüğüne göre ikişer ikişer ya da hepsini toplu olarak yağlı kağıda sarın ve tepsiye yerleştirin.
Üzerine bir çay bardağı soğuk su ve yarım çay bardağı zeytinyağı çileyerek fırına verin.
180 derece fırında yaklaşık 1 saat pişmesini sağladıktan sonra soğumasını bekleyin. Kağıttan dolmaları çıkartarak ve ortalarından keserek servis yapın.

Not: İç hazırlığı zeytinyağlı sarmanın iç hazırlığı ile, gerek yapılış bakımından gerekse malzeme bakımından aynıdır. Biraz fazla hazırlayacağınız iç ile hem sarma hem de zeytinyağlı enginar dolması hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:65710 • adı:Enginar Dolması • gönderen:balaban2 • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:40