ENGİNAR DOLMASI

6 adet temizlenmiş enginar
1 soğan
1,5 su bardağı pirinç
2 adet kesme şeker
1 çay kaşığı tuz ve tarçın
1 demet dereotu
1 limon
2 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı

Soğanı ince rendeleyip zeytinyağında 5 dakika kavurun. Üzerine pirinçleri, şekeri, tuzu ve tarçınını da ekleyip kavurmaya devam edin. Limon suyu ve suyunu ilave edip üzerine temizlenmiş enginarları dizin. Bir yağlı kağıtla üzerini örtüp tencerenin kapağını kapalı olarak yaklaşık 35 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Enginarlar pişince üzerindeki yağlı kağıdı alıp enginarları servis tabağına alın. Tenceredeki pilavın içine kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırın. Ve enginarların tam ortasına bastırtarak pilavı yerleştirin. Son olarak üzerine limon suyu sıkıp soğuk ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:74079 • adı:Enginar Dolması • gönderen:kutsal yol • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:26