FIRINDA ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR DOLMASI

8 orta boy enginar
1 çorba kaşığı un
1 limonun suyu
4 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
1 büyük domates
Harcı için:
1 bardak zeytinyağı
6 orta boy soğan
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
11/2 bardak pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı karabiber
3 bardak su
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1/2 demet nane

Önce fınınızı orta hararette ısıtın. Ön hazırlık olarak ayıklanmış taze enginarların saplarım kesip atın. Domatesi iri halkalar halinde doğrayın. Orta boy bir tencereye un, limon suyu, su ve tuzu koyup ara sıra karıştırarak kaynatın. Enginarları kaynar suya atıp 5 dakika haşlayın. Bir kevgirle kaynar sudan alıp Borcam'a yerleştirin. Suyu saklayın. Harç için pirinci ayıklayıp ılık suda bir saat dinlendirin. Sonra 3-4 su yıkayıp süzün. Soğanı, maydanozu, dereotunu ve naneyi iyice kıyın. İlk olarak hara hazırlayın. Bunun için orta boy bir tencerede zeytinyağını orta ateşte kızdırın. Yağ kızınca soğan ve dolmalık fıstığı ilave edip sık sık karıştırarak soğan ölünceye, dolmalık fıstıklar da alün sarısı bir renk almaya başlayıncaya kadar pişirin. Pirinci; tuzu, tozşekeri, yenibaharı ve biberi de katıp karıştırarak 5-6 dakika kavurun. Suyunu ilave edip 15-20 dakika, pirinç suyunu çekinceye kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp içine maydanoz, dereotu ve naneyi koyup birkaç kere -kanştann. Harcı bir kenarda ılınmaya bırakın. Borcam'daki enginarları hazırladığınız harçla doldurun. Kaynama suyundan enginarların seviyesini aşmayacak kadar bir miktarını kaba ilave edin. Enginarların araşma domates dilimlerini yerleştirin. Kabı fırına sürüp 20 dakika pişirin. Fırından alıp bir kenarda ılınmaya bırakın. Soğuyunca buzdolabına kaldırıp birkaç saat dinlendirin. Bu süre sonunda zeytinyağlı enginar dolmanız servise hazır olacaktır.

ML® Yarım Enginar Dolması için tıklayın
ML® Yarım Enginar Dolması Videosu

© lezzetler.com tarif no:7936 • adı:FIRINDA ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR DOLMASI • gönderen:Tantana • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:59