ENGİNAR DOLMASI

4 adet yapraklı bütün enginar
300 gram kuşbaşı dana eti
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 adet patates
1 adet havuç
1 limon
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Tencerede kuşbaşı etleri suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Üzerine rendelenmiş soğanı, salçayı ve tereyağını koyup 1 su bardağı sıcak suyla 20 dakika pişirin. Bu arada başka bir tencerede zeytinyağına küp doğranmış havuç ve patatesleri ilave edip 3 dakika kavurun. Enginarları yapraklı olarak tam ortasından kesip ortasındaki tüylü kısmını temizleyip enginarın etli kısmının içine hazırladığınız etli harcı yerleştirin. Tencereye yerleştirin ve üzerine biraz su ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak 40 dakika pişirin. Servis tabağına koyup sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:97052 • adı:Enginar Dolması • gönderen:arabacı • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:04