



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ENGİNAR DOLMASI

100 gr turnabacağı mantarı
5 Adet enginar
50 gr margarin
3 Adet soğan
Yarım su bardağı pirinç
1 Çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 Çorba kaşığı kuş üzümü
Yarım demet taze nane
Yarım demet maydanoz
Yarım limonun suyu
1 Su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Yenibahar
Tarçın
Şeker

Ayıklanan enginarları limonlu suda yarı yarıya pişene dek haşlayın. Tavaya fıstıkları aktarıp, margarinde pembeleşene dek kavurun. Ardından ince kıyılmış soğanları ekleyip, turnabacağı mantarıyla pembeleştirin. Yıkamış pirinci, kuş üzümünü, sıcak suyu, tuzu, 1 tatlı kaşığı şeker ve baharatları, kıyılmış nane ve maydanozu ekleyip, pirinç suyunu çekene dek pişirin. Bu harcı enginarların boşluklarına doldurun. Pişerken şeklinin bozulmaması için yağlı kağıdı veya alüminyum folyo parçalarını enginarların üzerine ve yanlarını kapatacak şekilde sarın. Yarım su bardağı haşlama suyundan ilave edip, 10 dakika kadar pişirin. Soğutup, limon dilimleri ile birlikte servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 26.03.2015