NAR EKŞİLİ ENGİNAR DOLMASI

1 su bardağı pirinç
3 adet enginar
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet rendelenmiş domates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kişniş
1 çay kaşığı sumak
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kekik
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 çay bardağı portakal suyu
1 adet limon
1 adet soğan
4 yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı ceviz
1 kase yoğurt
3 su bardağı kaynar su
1 demet dereotu

Enginarların sap kısmını kesin. Baş kısmından da iki parmağa yakın yerini kesin. En dışdaki çok sert yaprakları koparın. Enginarı ters çevirip tezgahın üzerine hafifçe bastırın ki yaprakların araları açılsın.Bir çay kaşığı yardımıyla içini boşaltın.Bir limon sıkın ve suyuna enginarları koyup bekletin.
İç malzemesi için: Dört yemek kaşığı margarini eritin içerisine küçük doğranmış soğanı atın ve pembeleşmesini bekleyin , pembeleşen soğanın üstüne sırasıyla tuz, sumak, kekik, nane kişniş ve minik doğradığınz dereotunu koyup güzelce kavurun, kavurulan malzemenin üstüne yıkanmış pirinçi ve rendelenmiş domatesi ekleyin ve domates suyunu çekene kadar pişirin, pişirdiğiniz iç malzemeye isteğe göre bir çay bardağı ceviz ekleyin. Bu iç malzemesi ile enginarları doldurun.
Enginarları bir tencereye yerleştirin. Üzerine sosunu dökün ve 1 saat ağzı kapalı bir şekilde pişirin.
Sosu için: 1 yemek kaşığı nar ekşisi,1 yemek kaşığı biber salçası ve bir çay bardağı portakal suyunu 3 su bardağı kaynar su ile açın.
İsteğe göre yoğurt ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:106636 • adı:Nar Ekşili Enginar Dolması • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:34