



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ ENGİNAR DOLMASI

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

Rendelenmiş soğanı yağda kavurun. Üzerine pirinç, şeker, tuz ve tarçını ekleyip kavurmaya devam edin. İki su bardağı suyla birlikte limon suyunu da ilave edip üzerine enginarları dizin. Bir yağlı kağıtla üzerini örtüp tencerenin kapağını kapalı olarak yaklaşık 35 dakika pişirin. Enginarlar pişince üzerindeki yağlı kağıdı alıp enginarları servis tabağına alın. Tenceredeki pilavın içine dereotunu ekleyip karıştırın ve enginarların tam ortasına bastırarak pilavı yerleştirin. Üzerine limon suyu sıkın.