YUMURTALI ENGİNAR DOLMASI

4 orta boy enginar (pişirilmiş ve soğutulmuş)
4 yumurta (katı pişmiş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
kahve kaşığının ucuyla pul kırmızı biber
2 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)
2 çorba kaşığı krema
2 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)
90 gr (3/4 su bardağı) kaşar peyniri

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.
Enginarların yapraklarını ayırdıktan sonra sarı renkli iç kısımlarını çıkarınız. Bir çatal yada bıçakla ortalarını atınız. Enginarların diplerini dik durabilmeleri için düzelterek bir fırın tepsisine yerleştirip bir kenara bırakınız.
Katı haşlanmış yumurtaları ikiye bölerek sarılarını çıkarınız. Yumurta sarılarını ince bir süzgeç yardımıyla orta boy bir kase içine rendeleyiniz. Beyazları da ince ince dildikten sonra kaseye koyunuz. Tuzu, karabiberi, pul kırmızı biberi, taze soğan ve kremayı da karışıma ekleyiniz.
Enginarların içini hazırladığınız karışımla doldurunuz. Küçük bir fırça ile enginarların yapraklarına eritilmiş tereyağı sürüp, doldurulan harcın üstüne bol kaşar peyniri serpiniz.
Enginarları koyduğunuz tepsiye biraz su ekleyerek fırının orta katına sürünüz. 10 dakika, harcın üstündeki kaşar peyniri eriyip kahverengileşene kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, yumurtalı enginarlarmızı hemen servis ediniz.

Not: Yumurtalı enginar dolması ızgara yada parça et yanında servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:60457 • adı:Yumurtalı Enginar Dolması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:01