ZEYTİNYAĞLI BAKLALI ENGİNAR DOLMASI

MALZEMESİ
6 Adet iri çanaklı enginar
1,5 Su bardağı zeytinyağı
500 Gr. taze iç bakla
1 Çay bardağı pirinç
1 Demet dereotu
2 Çay kaşığı toz şeker
1 Çorba kaşığı un
2 Limon

YAPILIŞI
1 Derin bir kaba su koyarak içine iki kaşık un ilâve ediniz ve bir limonu sıkınız.
2 Enginarları çanaklarının tam dibinden kesecek, sert kabuklarını sıyırıp atınız.
3 Ortasındaki mor ve tüylü kısımları kaşıkla oyarak temizleyiniz ve kararmaması için, yukarıda hasırladığınız unlu ve limonlu suyun içine atınız.
4 Bir başka tencerede, yarım bardak zeytinyağıyla ince doğranmış soğanları, ateş üzerinde sarartınız.
5 İçine kabukları alınmış iç baklaları ve yıkanmış pirinci ilâve ederek beş dakika kavurunuz.
6 İçine bir çay bardağı su ilâve ediniz ve suyu çekinceye kadar ağır ateşte pişiriniz.
7 Tencere ateşten alındıktan sonra ince kıyılmış dereotu ilâve ediniz.
8 Enginarları limonlu sudan birer birer olarak oyulmuş çanak boşluklarına hazırlanan içten doldurunuz.
9 Yayvan bir tencereye oturtunuz.
10 Üzerine bir bardak zeytinyağı limon suyu, toz şeker ve iki bardak su ilâve ediniz.
11 Önce 10-15 dakika kuvvetli, sonra orta hararette pişiriniz.
12 Gerektiğinde unlu limonlu sudan pişene kadar ilâve ediniz.
13 Soğuk servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:43789 • adı:ZEYTİNYAĞLI BAKLALI ENGİNAR DOLMASI • gönderen:mobil • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:19