ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR DOLMASI

8 Orta boy enginar
7-8 Soğan
3/4 Su bardağı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1 Çorba kaşığı çam fıstığı
7-8 Dal dereotu
2 Çorba kaşığı kuş üzümü
2 Limon

Zeytinyağlı dolma içini hazırlayınız.
Enginarları yıkayıp sapını kesiniz. Sert çanak yapraklarını bıçakla çanak köklerinden kesip çıkartınız. (Körpe olanlar çıkartılmaz) yeşil yaprakların uçlarını bıçakla biraz kesiniz. Çiçek yatağını bir kaşıkla temizleyip, limon sürünüz.
İçlerini dolma içi ile doldurup tencereye diziniz. 1,5 su bardağı kaynar su ilave edip tuz serpiniz. Üzerine kapak genişliğinde yağlı kağıt hazırlayıp kapatınız.
Kapağını örterek hafif hararetli ısıda enginarlar yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Kabında soğutup servis tabağına yerleştiriniz. Üzerini limon dilimleri ve dereotu dalları ile süsleyiniz.

İçinin hazırlanması:
Tencereye incecik kıyılmış soğan, fıstık, tuz ve yağı koyunuz. Hafif hararetli ısıda ağzı kapalı olarak 10 dakika pişiriniz.
3 su bardağı kaynar su, şeker, kuş üzümü ilave edip bir taşım kaynayınca ayıklanmış ve yıkanmış pirinci içine salınız. Beş dakika orta hararetli ısıda kaynatıp ısısını azaltarak 20-25 dakika pişiriniz. Kıyılmış maydanoz, dereotu, nane, tarçın, yenibahar ilave edip karıştırınız, istenilen dolma çeşitlerinde kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:20588 • adı:Zeytinyağlı Enginar Dolması • gönderen:Ecem Kara • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:43