ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR DOLMASI

6 enginar (büyük)
1,5 bardak zeytinyağı
5 bardak enginarın ayıklandığı unlu ve limonlu su
1/2 limonun suyu
1/2 çorba kaşığı şeker
2 büyük yağ kâğıdı
İçi:
3 soğan (orta)
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 bardak zeytinyağı
1,5 kahve fincanı pirinç
2 demet dereotu
1,5 kahve fincanı su
Ayıklandığı su:
10 bardak su
2 çorba kaşığı un
1 limonun suyu

İç: bir kuşaneye zeytinyağı, küçük küçük doğranmış soğanlar, tuz, içlerinin ince kabukları soyulmuş ve küçük küçük kıyılmış bakla içi ile pirinç konularak 5 dakika kavrulur. Sonra bunlara su katılarak 5 dakika daha pişirilir, ayrıca buna dereotu da ilâve edilerek kap ateşten indirilip bir tarafı bırakılır.
Enginarların konacağı su: Büyük bir tencereye su konulur, un ilâve edilir ve büyük bir limonun suyu da sıkılarak, iyice karıştırılır. Sonra bu suya, enginarların önce birer birer yaprakları koparılarak ve tüylü kısmı çay kaşığı ile alınarak teker teker ayıklanır ayıklanmaz atılır.
Daha sonra bir tarafa bırakılan içle enginarlar teker teker doldurulur ve her enginar hafifçe ıslatılmış yağlı kâğıda sarılarak, doldurulmuş kısımları üste gelecek şekilde bir tencereye yan yana döşenir. Bu enginarlara zeytinyağı, 1/2 limonun suyu, toz şeker, enginarların içine ayıklanmış un ve limonlu sudan 5 bardak ilâve edilerek kapağı kapatılır. Orta ısıdaki ateş üzerinde bir buçuk saat pişirilir. Sonra, ateşten indirilerek iyice soğutulur, itina ile kâğıtları çıkarılır ve sapları yukarıya gelmek üzere tabağa yerleştirilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48625 • adı:Zeytinyağlı Enginar Dolması • gönderen:huysuz ve tatlı kadın • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:50