



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNYAĞLI ENGİNDAR DOLMASI

6 adet enginar  
2 adet limonun suyu  
12 adet yağlı kâğıt (24x20 cm.)  
2,5 su bardağı su  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
2 kahve fincanı zeytinyağı  
2 çay kaşığı tozşeker

İçi:

1,5 bardak pirinç (250 gram)  
1/2 tatlı kaşığı yenibahar  
1/4 litre zeytinyağı  
1/2 fincan temizlenmiş kuş üzümü  
1/2 fincan temizlenmiş beyaz fıstık (50 gram)  
750 gram ince kıyılmış soğan  
1/2 çorba kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı tozşeker  
1,5 su bardağı kaynar su

Baharat için:

Birer bağ ince kıyılmış dereotu, nane ve maydanoz yaprakları

- 1) Pirinci ılık, tuzlu bolca suda 1 saat ıslayıp 4-5 defa suyunu değiştirerek yıkayınız. Sonra süzülmesi için bir süzgeç çıkarınız.
- 2) Zeytinyağını genişçe bir tencereye koyup hafifçe kızdırınız.
- 3) Fıstığı ilâve ederek fıstıklar hafif sararıncaya kadar yaklaşık 30 saniye karıştırınız.
- 4) Soğanı ilâve ediniz. Devamlı surette ağır ağır karıştırarak tencerenin kenarlarına bulaştırmadan ve yakmadan orta kuvvetli hararete soğanlar hafif sarı bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurunuz.
- 5) Hemen pirinci ilâve edip karıştırarak 4-5 dakika daha kavurup tuzunu, şekerini, yenibahar ve kuşüzümünü ekleyerek bir kere karıştırdıktan sonra, kaynar olarak suyunu ilâve ediniz.
- 6) Bir kere kaynatıp karıştırıp tencerenin Kapağını Kapatınız, Gayet ağır ateşte, fırın mevcutsa fırında 15 dakika pişiriniz.
- 7) Sonra bir tepsiye boşaltıp, dereotu, maydanoz ve nanesini ilâve edip bir kere karıştırınız.
- 8) Enginarları yıkayıp dolma içini eşit olarak enginarların içlerine doldurunuz.
- 9) 2 adet yağlı kâğıdı üst üste koyup, içini yağlayarak enginarları kâğıtlara paket yapar gibi sarınız. Kâğıtların uçlarını altlarına kıvrınız.
- 10) Doldurulmuş kısmı üste getirerek enginarları bir tencereye diziniz. Tuzunu, tozşekerini, limon suyunu, suyu ve yağını ilâve ederek orta ateşte suyunu tamamen çekinceye kadar 1,5 saat suyunu kontrol ederek pişiriniz.
- 11) Soğutunuz ve masaya giderken kâğıdı çıkarıp servis yapınız.