ANÇÜEZLİ KAPARİLİ ENGİNAR DOLMASI

2 kaşık kapari
5 adet hamsi fileto
4 adet enginar
3 dilim ançüez
yarım bardak ekmek kırıntısı
3 kaşık margarin
1 çay kaşığı tuz

Fırını 400 dereceye ısıtın. Geniş bir tencerede su kaynatın.
Geniş bir kapta kapari, ekmek kırıntıları, ançüez ve hamsileri karıştırıp kenara ayırın.
Su da beklettiğiniz enginarları kaynar suya atın. Saplarını 3 dakika ana gövdelerini ise 8 dakika boyunca pişirin ve süzün.
Sapları ince şekilde doğradıktan sonra ekmek kırıntılı karışıma ekleyin. Enginar gövdelerini bu karışım ile doldurup bir pişirme tabağına yerleştirin ve üzerinlerine eritilmiş margarini ekleyin.
Fırında üstleri kızarana kadar ortalama 10-12 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:114815 • adı:Ançüezli Kaparili Enginar Dolması • gönderen:fırın • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:07