



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASMA YAPRAĞINDA ZEYTİNYAĞLI ENGİRAR DOLMASI

Vedat Başaran

- 8 adet enginar
- ½ tatlı kaşığı tarçın
- 125 gr. 2 dakika sıcak suda kaynatılıp tuzu çıkarılmış salamura asma yaprağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 125 gr. pirinç
- ½ demet maydanoz
- 400 gr. kuru soğan
- ½ demet dereotu
- 25 gr. çamfıstığı
- 2 adet limon
- 25 gr. kuşüzümü
- 3 adet domates
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- 1 ½ tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı acısız kırmızı toz biber
- 1 ½ tatlı kaşığı toz şeker
- ½ tatlı kaşığı yenibahar
- 1 ½ su bardağı zeytinyağı

Bu reçetede enginar ve asma yaprağı dışındaki malzemeler, sekiz adet enginar dolması için gereken miktarlardır. 4 enginar için bu malzemelerin yarısını kullanınız.

Pirinç ve kuşüzümlerini ıslayın. Kuru soğanları piyaz doğrayın. Maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın. Pirinç, duru suyu çıkıncaya kadar akan suda yıkayıp süzün. Kuşüzümlerinin de suyunu süzüp ayrı bir kaba aktarın. Orta boy bir tencereye 1 bardak zeytinyağı koyup, çamfıstıklarını, renkleri dönünceye kadar kavurun. Soğanları katıp, saydamlaşıncaya kadar kavurmaya devam edin. Pirinç, tencereye boşaltıp, kavurun. Pirinçler saydamlaşınca, kuşüzümlerini katın. ½ tatlı kaşığı toz karabiber, ½ tatlı kaşığı acısız toz kırmızı biber, ½ tatlı kaşığı yenibahar, ½ tatlı kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı tepeleme kuru nane, ½ tatlı kaşığı tuz, ½ tatlı kaşığı toz şeker ilave edip karıştırın. ½ bardak sıcak su katıp, biraz daha karıştırın. Ocağın altını söndürüp, hazırladığınız harcı beklemeye bırakın.

Domatesleri halka halka kesin. Limonlardan birinin kabuklarını kalınca soyup, yine halka halka doğrayın. Soğuyan harcı, genişçe bir kaba alın. Maydanoz ve dereotunu katıp, iyice karıştırın. Bir kaba su koyup, yarım limonu sıkıp, içine atın. Enginarların saplarını, 5 cm kalacak şekilde kesin. Dış kabuklarını, çanak kısmına ulaşıncaya kadar tıraşlayın. Saplarını da soyup, kararmamaları için limon ile ovun. Üst kısımlarını kesip, içindeki tüylü bölümü kazıyarak çıkarın. Tekrar limonla ovun. Kolay soyabilmeniz için bıraktığınız saplarını kesip, kararmamaları için limonlu suyun içinde bekletin. Hazırladığınız harçla, enginarları tepeleme doldurun. Üstlerine birer domates dilimi koyun. Tüylü kısımları içte kalacak şekilde asma yaprağı ile sarın. Enginarları, zeytin yağı sürdüğünüz yağlı kağıtlar ile paket yapar gibi sarın. Isıya dayanıklı bir kabın içine koyun. Domates ve limon dilimlerini aralarına yerleştirin. 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı toz şeker, ½ bardak zeytinyağı, 1 bardak soğuk su ilave edip, ıslatılmış yağlı kağıt ile üstünü kapatın. Önceden 200 C derecede ısıtılmış fırında 30- 35 dakika pişirin. Soğuduktan sonra yağlı kağıtları çıkarıp, mevsim yeşillikleri eşliğinde servis yapın.