



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI ENGİNAR DOLMASI

<https://yemek.name>

2 adet enginar
200 gram i bakla
1/2 su bardağı piriç
4 sap taze soğan
1/4 demet dereotu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Taze soğan ince ince doğranır.

i bakla, soğan, piriç dereotu karıştırılır.

Enginarların sapları dik durmalarını sağlayacak şekilde kesildikten sonra, yaprakların arası iyice yıkanır.

i malzeme el yordamı ile yaprakların arasına doldurulur.

Tencereye konulan enginarların yarısına gelecek kadar su doldurulup, üzerlerine zeytinyağı gezdirilir.

50 dakika kadar orta ateşte pişirilir.

İsterseniz sıcak, isterseniz soğuk servis yapabilirsiniz.

