DOLDURULMUŞ ENGİNAR

6 adet enginar
4 adet taze soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 demet maydonoz
1/2 demet taze nane
2 adet limon suyu
1 adet dilimlenmiş limon
1 çay kaşığı tuz

Enginarların bütün yapraklarını tek tek koparın. Eğer sap kısmı narinse sert dış kabuklarını soyun ve 3 cm yüksekliğinde bırakın. Eğer sertse sapını kesin. Ortada kalan tüylü bölgeyi çay kaşığıyla kazıyarak iyice temizleyin. Limonla ovalayın. Keskin bir bıçakla enginarın kenarlarını düzgünce kesin ve limonlu su dolu kabın içine atın. İçini hazırlarken limon haricindeki bütün malzemeyi karıştırın ve temizlenmiş enginarların içine sıkıştırarak koyun. Bütün enginarların yanyana sığacağı genişçe bir tencereye, doldurulmuş enginarları oyuk kısmı alta gelecek şekilde yerleştirin. Bu şekilde, içlerindeki malzeme pişerken dağılmaz.
Tenceredeki malzemenin üzerine tereyağını, limon suyunu ve tuzu ekleyin. Enginarların üçte birine gelecek kadar sıcak su ekleyin ve tencerenin ağzını kapatarak 30 dakika civarında kısık ateşte pişirin. Bu süre enginarların ebadına ve tazeliğine göre değişebilir. Bıçağı enginara sapladığınızda kolayca kesiliyorsa pişmiş demektir. İdeali, tenceredeki yağın kremalize olduğu halidir. Soğuduktan sonra enginarları ters çevirip içindeki malzemeyi gösterecek şekilde, dilimlenmiş limonla servis yapın. Sapları duruyorsa piştiği şekilde de servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:112360 • adı:Doldurulmuş Enginar • gönderen:Göksen • indirme tarihi:07.05.2024 - 21:19