# DOMATESLİ PİRİNÇLİ ENGİNAR GÖBEĞİ

4 enginar göbeği
1/2 limon
40 g (3 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
125 g mantar (yıkanıp, kurulandıktan sonra, dilimlenmiş)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı fesleğen (doğranmış)
2 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranmış)
50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyu
175 g pirinç
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
60 g (yaklaşık 1 su bardağı) Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi
1/2 demet maydanoz (kıyılmış)

Bir emaye tencereye 1 litre (4 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca enginar göbeklerini koyup, 10 dakika haşladıktan sonra, tencereyi ateşten alın ve enginar göbeklerini süzerek, her birini 6 üçgene kesin.
Bir tencereye zeytinyağını ve tereyağının yarısını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince mantarları koyup, tuzu serperek, mantarları bıraktıkları bütün suyu çekinceye kadar sote edin. Soğanları ekleyip, sürekli karıştırarak 2 dakika pişirdikten sonra, sarımsaklar, fesleğenler, domatesler ve tavuk (ya da sebze) suyunun 12,5 cl'sini (1/2 su bardağı) katarak, karışımı birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, 10 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kenara bırakın.
4 litrelik (yaklaşık 17 su bardağı) bir fırın kabına (ya da bir güvece) kalan tereyağını koyup, kabı orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince pirinçleri koyup, sürekli karıştırarak 3 - 4 dakika kavurun. Tenceredeki domatesli karışımı ekleyip, kalan tavuk (ya da sebze) suyunun 25 cl'sini (1 su bardağı) kattıktan sonra, karabiberi serperek, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, kabın üstünü örterek, 10 dakika pişirin. Enginar göbeği parçalarını, dağılmamalarına özen göstererek ekleyip, kalan tavuk (ya da sebze) suyunu kattıktan sonra, Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesini serpin ve tencerenin kapağını kapatarak, pirinçler bütün suyu çekinceye kadar (10-15 dakika) pişirin. Kabı ateşten alıp, maydanozları serperek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31956 • adı:Domatesli Pirinçli Enginar Göbeği • gönderen:kuş sütü • indirme tarihi:30.04.2024 - 11:08