ENGİNAR DOLMASI (İTALYA)

Kullanılacak malzeme (4 kişi İçin):
4 enginar,
100 gram sığır kıyması,
1 tavuğun göğsü,
50 gram dilimlenmiş dana pançetası,
1 kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri,
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri,
1 demet maydanoz,
1 yumurta,
1 diş sarımsak,
1 limon,
1 çorba kaşığı sadeyağ,
1 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1/2 bardak et suyu.

Yapımı: Enginarların sapını kesin. Dış kabuklarını koparıp atın. Göbeğinin tüylü kısmını kazıyıp temizleyin, iç yapraklarının dikenli uçlarını kesip atın (Bu işlemleri elinizi tuzlu ve limonlu suyun İçinde tutarak yapmayı unutmayın). Enginarlar hazır olunca yine limonlu ve tuzlu su içinde hafifçe haşlayın. Beri yanda maydanozu temizleyip bol akar suda yıkadıktan sonra kurulayın ve İnce ince doğarayın.
Porselen bir kabın içine tavuğun kıyılmış göğsünü, sığır kıymasını, kıyılmış sarmısağı ve maydanozu, rendelenmiş kaşer peyniriyle gravyer peynirini koyun. Tuzunu ve biberini serptikten sonra yumurtayı da katın ve tahta bir kaşıkla karıştırarak karışımı iyice birbirine yedlrin. Sonra bu karışımı enginarların göbeğine ve yapraklarının arasına doldurun. Doldurulmuş enginarları pyrex bir cam kaba yerleştirin.
Her enginarın üstünü İncecik bir pançeta dilimiyle örttükten sonra zeytinyağını gezdirerek dökün. Sadeyağı da parçalara bölüp sağa, sola serpiştirdikten sonra kaba bir - İki kaşık da et suyu döküp pyrex'i kızgın fırına sürün. Enginarların üstünü vakit vakit salçasıyle ıslatarak yemeği pişirin (Et suyu kâfi gelmezse bir - iki kaşık daha sıcak et suyu katabilirsiniz).
Dolmalar pişince bunları servis tabağına yerleştirin. Salçasını da döktükten sonra sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:12469 • adı:ENGİNAR DOLMASI (İTALYA) • gönderen:DARI • indirme tarihi:06.05.2024 - 18:44