



TAZE ENGİÑAR DOLMASI (İZMİR)

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet enginar (kişi sayısına göre)
1.5 bardak pirinç
Yarım demet nane
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze soğan
1 adet soğan
1 adet limon
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

İçi için; pirinçleri yıkayıp suyunu süzuyoruz. Soğanı, taze soğanı, maydanozu ve naneyi ince ince doğrayıp pirinçle karıştırıyoruz. Üzerine zeytinyağını, karabiberi, tuzu ve yarım limonun suyunu ilave edip iyice karıştırıyoruz. Bir kaseye su koyup içine yarım limonu sıkıyoruz. Enginarların önce saplarını kesip altta kalan sert yapraklarını temizliyoruz. Üst kısmını dümdüz olacak şekilde kesiyoruz. Daha sonra elimizle açarak biraz gevşetiyoruz ve bir tatlı kaşığı yardımıyla tüylü kısımlarını temizliyoruz. Temizlediğimiz kısımlara hemen limon sürüp limonlu suya koyuyoruz. Enginarların ilk önce orta kısmını pirinçli harçla dolduruyoruz. Sonra tek tek yaprakların aralarına pirinçli harcı dolduruyoruz. Enginarların yarısına kadar sıcak su ilave ediyoruz. Sıcak suyu azaldıkça azar azar pişene kadar ilave ediyoruz.

