



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR DOLMASI

Elif Korkmazel

8 adet enginar
2 adet orta boy soğan
3 su bardağı sıcak su
2 ay bardağı pirinç
1/2 demet taze nane
2 ay bardağı zeytinyağı
1 adet limonun suyu
4 adet kesme şeker
Tuz

Yarım ay şeklinde doğranmış soğanları, 1 çay bardağı su ekleyerek, suyu çekinceye kadar pişirin. Pirinç, ince kıyılmış nane, 1 çay bardağı zeytinyağı ve tuz ekleyip karıştırın. Enginarları temizleyip limonla ovun. Dört adet enginarı tencereye alıp üzerine pirinçli harçtan koyun. Kalan enginarları üzerlerine kapatın. Limon suyu ve kalan zeytinyağını tencerenin üzerine gezdirin. Kesme şeker ekleyip tuz serpin. Kalan suyu ilave edip enginarlar yumuşayana kadar pişirin.