ENGİNARLI MANTAR DOLMASI

20 geniş mantar (sapları ayıklandıktan sonra iyice yıkanıp durulanmış ve süzülmüş)
1 limonun suyu
30 g tereyağı
Enginarlı harç:
4 küçük (ya da 2 büyük) hazır enginar göbeği
2 çay kaşığı sirke
1/2 tatlı kaşığı Dijon hardalı
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
7 sap maydanozun yaprakları

Mantarları ve limon suyunu çukur bir kaba koyup, kabı hafifçe çalkalayarak birbirlerine karışmalarını sağladıktan sonra, bir kenarda 5-10 dakika bekletin.
Bir tencereye 1 litre (yaklaşık 4 su bardağı) su koyup, ateşe oturtun. Enginar göbeklerini ve zeytinyağını ekleyip, enginar göbeklerini kaynayan suda iyice yumuşayıncaya kadar (5 - 6 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir süzgeçte suyunu süzdükten sonra, süzgeçteki enginar göbeklerini soğuk suya tutun. Süzgeci bir tencere üstüne alıp, enginarların suyunu iyice süzülmeye bırakın.
Tereyağını büyükçe bir tavaya koyup, tavanın üstünü kapatarak eritin. Yağ eriyince mantarları tavanın içine yan yana, yuvarlak bölümleri alta gelecek biçimde yerleştirin. Tavanın üstünü yeniden örtüp, mantarları iyice yumuşamaya başlayana kadar (2 - 3 dakika) pişirin (biçimlerinin bozulmaması için ateşte fazla kalmamalarına dikkat edin). Tavayı ateşten alıp, uzun saplı bir kaşıkla mantarları kâğıt havlu üstüne yan yana dizerek soğumaya bırakın.
Harcı hazırlamak için sirke, hardal, tuz, karabiber, sarımsak, bir çorba kaşığı zeytinyağı ve kıyılmış maydanozu çukur bir kapta karıştırın. Enginar göbeklerini küçük küpler halinde doğrayıp, kaptaki karışıma katarak iyice karıştırın.
Enginarlı harcı bir çay kaşığıyla mantarlara doldurup, maydanoz yapraklarıyla süsledikten sonra, geniş tabaklarda servis yapın.

NOT: istenirse mantarlar pişirilmeyip, limon suyuyla ovulduktan sonra çiğ olarak doldurulabilir.

© lezzetler.com tarif no:27981 • adı:Enginarlı Mantar Dolması • gönderen:HANIMELI • indirme tarihi:25.05.2024 - 23:38