ETLİ ENGİNAR DOLMASI

Tuğrul Şavkay

5 adet iri enginar (temizlenmiş)
500 gr. kıyma
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
100 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)
125 ml. su (1/2 su bardağı)

Enginarları soyup, hafifçe yumuşayıncaya kadar haşlayın. Sapma doğru çanağın içini oyup, çıkarılan bu parçaları ince ince kıyın.
Bir kapta kıymayla ince kıyılmış soğanı, pirinci, tuzu, biberi ve enginar parçacıklarını iyice karıştırarak dolma içini hazırlayın.
Tereyağını tavada kızdırın. Hazırladığınız dolma içini enginar çanaklarına bölüştürün. Enginarları tencereye yerleştirin. Kızgın tereyağını ve suyu ekleyin. Üzerlerine temiz bir tabak yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatıp, dolma suyun yarısını çekinceye kadar, kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen dolmaları bir servis kabına aktarıp sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160402 • adı:Etli Enginar Dolması • gönderen:gül • indirme tarihi:28.04.2024 - 13:24