



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ENGİNAR DOLMASI

6 enginar konservesi
500 gr kusbasi kuzu eti
2 dal taze soğan
1 adet havuç
2 adet patates
½ demet dereotu
1 kase konserve bezelye
3 yemek kasigi margarin
1 limon suyu

1,5 yemek kasigi margarini eritip eti ekleyip sote edin. Üzerine 1 su bardagi sıcak su ekleyip pisirin. Taze soğanlari ince kiyin. Havuç ve patatesleri temizleyip küp seklinde dograyın. Enginarlari tencereye yerlestirin. Etleri ortalarına doldurun. Kalan yagi tavada eritip patates ve havuçlari sote edin. Tencerenin kenarlarına yerlestirin. 1 su bardagi sıcak su ekleyip pismeye birakin. Enginarlar yumusayınca bezelye ve taze soğani ekleyip biraz daha pisirin. Üzerlerine kiyilmis dereotu serpip sıcak servis yapin.

[ML® Yarım Enginar Dolması için tıklayın](#)

[ML® Yarım Enginar Dolması Videosu](#)