# KAVURMALI ENGİNAR DOLMASI

100 gr kavurma
4 yemek kaşığı margarin
1 tutam sumakotu
12 adet asma yaprağı
6 adet enginar
1/2 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı tozşeker
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı uz
1/2 çay kaşığı yenibahar
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çorba kaşığı kuru nane
1 tutam dereotu
4 dal maydanoz
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 adet soğan
1 su bardağı pirinç

Pirinçler yıkanıp süzülür. Kuş üzümleri bir kaseye konulup üzerine sıcak su dökülür. Tencereye 4 kaşık kadar sana margarin konulup, dolmalık fıstıklar ve kavurma kavrulur. Üzerine doğranmış soğanlar eklenir. Soğanlar pembeleşince pirinçler,sumakotu ve kuş üzümleri tencereye dökülür. Karıştırarak 6-7 dakika kavrulur. Tuz ve baharatlar eklendikten sonra bu miktar (1 su bardağı) pirinç ölçüsüyle yapılan pilava konulacak suyun yarısı kadar su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılıp suyunu çekinceye kadar pişirilir. Soğuyunca ince doğranmış maydanoz, dereotu, tarçın ve 1/2 limonun suyu eklenip karıştırılır.
Büyük bir asma yaprağının üzerine enginar yerleştirilir. Enginarların ortasına dolma içi doldurulur. Üzeri bir asma yaprağıyla kapatılır, gerekirse iple bağlanır. Hazırlanan enginarlar yayvan bir tencereye dizilir. Üzerine eritilmiş sana margarin, limon suyu, tuz ve üzerine çıkacak kadar su eklenip enginarlar yumuşayıncaya kadar pişirilir. Soğuyunca ipleri çözülüp servis tabağına alınır, dereotu ile süslenerek servis yapılır.