KIYMALI ENGİNAR DOLMASI

Arzu Batur

4 orta boy enginar
Kıymalı harç için;
300 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet domates rendesi
Yarım yemek kaşığı biber salçası
Çeyrek demet domates rendesi
2 çay kaşığı tuz
1 adet limon suyu
Üzeri için;
İsteğe göre; kaşar peyniri dilimleri
1 çay kaşığı pulbiber
Çeyrek çay bardağı zeytinyağı

Enginarları derin bir tencereye alıp tuz ve limon suyu ve su ilave edip yumuşayana kadar haşlayın. Limon, enginarların kararmasını önlediği için kesinlikle kullanmalısınız. Haşlanan enginarları soğuyana kadar haşlanan suyun içinde bekletin. Enginarların, suyun yüzeyine çıkmamasına dikkat edin. Ayrı bir tencereye zeytinyağı ve küçük doğranmış kuru soğanları ve doğranmış diş sarımsağı soteleyin. Pempeleşen kuru soğan ve sarımsağa kıymayı ilave edin. Kıyma suyunu çekene kadar kavurun ve domates rendesi ve biber salçası doğranmış maydanoz ekleyin ve kavurmaya devam edin. En son tuzu ilave edin. Cam tepsiye soğuyan enginarları dizin. Enginarların üzerine, kıymalı harcı döküp, tepsiye de 1.5 su bardağı ılık su döküp 180 derede ısınmış fırında 15 dakika kadar kıyma ve enginar özleşene kadar pişirin. İsteğe göre kaşar üzerine koyup eritin. Fırından çıkan enginarların üzerine tavada önceden kızdırdığımız yağda pul biber ve doğranmış maydanoz serpiştirin.

© lezzetler.com tarif no:118633 • adı:Kıymalı Enginar Dolması • gönderen:türk anahtarı • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:29