



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KUZU ETLİ ENGINAR DOLMASI

6 adet büyük enginar göbeği (Ayıklanmış)
100 gr. Bizim Paket Margarin
2 adet soğan (Yemeklik doğranmış)
1 kg. kuzu eti (Küçük kuşbaşı)
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
Tuz
2 adet domates (Kabuğu soyulup kare doğranmış)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı fesleğen
1 adet limonun suyu
½ çay kaşığı Hint biberi

Enginarın Hazırlanışı:

Enginarları yıkayıp bir tencereye koyun.

Üzerini kapatacak kadar su, limon suyu ve tuz koyup pişmeye bırakın.

Etin Hazırlanışı:

Bir tavaya margarinin yarısını, soğanı, etleri koyup karıştırın.

Tuzu, karabiberi, fesleğeni koyup bir kavurma gibi suyunu çektirin. Domatesi ilave edip karıştırın ve ateşten alın.

Pişmiş olan enginarların içine taksim edin. Düz bir fırın kabına yerleştirin. Üzerlerini domates ve biberle süsleyip, sosu gezdirin.

10 dakika sıcak fırında pişirdikten sonra servis tabağına yerleştirip, servis yapın.

[ML® Etlı Enginar için tıklayın](#)