



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLAVLI ENGİNAR DOLMASI

4 enginar  
1 limon  
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri  
Pilav için:  
1 su bardağı baldo pirinç  
1.5 su bardağı et suyu  
30 gr tereyağı  
1 havuç  
1 çay bardağı haşlanmış bezelye  
2 yemek kaşığı kıyılmış dereotu  
Tuz

Havucu küp doğrayıp haşlayın. Enginarları temizleyip limonlu tuzlu suda bekletin. Bir tencerede 2 su bardağı su, tuz, yarım limonun suyunu kaynatın. Su kaynayınca enginarları haşlayıp cam bir kaba alın. Pilav için pirinci tereyağında kavurun. Pirinçler şeffaflaşınca et suyu ile tuzu ilave edip pirinçler suyu çekinceye kadar pişirin. Havuç, bezelye ve dereotunu ekleyin. Üzerine kağıt havlu kapatıp kapağı kapalı olarak demlenmeye bırakın. Pilavı enginarların üzerine paylaşın. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip fırında peynirler eriyinceye kadar pişirin. Üzerini ince kıyılmış maydanoz ile süsleyip servis yapın.

