ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR DOLMASI

6 adet enginar, yeteri kadar su
3 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet kesme şeker, 1 adet limonun suyu
6 adet asma yaprağı, tuz
İçi için:
1,5 su bardağı pirinç
Yeteri kadar su
2 adet soğan yarım su bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı kuşüzümü
6-7 dal kıyılmış dereotu
1 tatlı kaşığı tozşeker, bir tutam nane
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Enginarları düz bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar su, zeytinyağı, kesme şeker, limon suyu ve tuz ekleyip kapağı kapalı olarak yumuşayana dek pişirin. Asma yapraklarını kaynayan suya atıp bir-iki dakika bekletin. Daha sonra soğuk sudan geçirin. İç malzeme için pirinci, bir tutam tuz eklediğiniz ılık suda 10 dakika bekletip süzün ve sudan geçirin. Zeytinyağını bir tencereye alıp, yemeklik doğranmış soğanı ve dolmalık fıstığı üzerine ekleyin. Renkleri dönene dek kavurun. Pirinç, kuşüzümü, dereotu, tozşeker, nane, tuz, karabiber ve yenibahar ekleyin. Bir-iki dakika karıştırıp pirincin üzerini geçecek kadar sıcak su katın. Kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Enginarları servis tabağına alın. İçlerine pirinçli harcı paylaştırın. Her birinin üzerine birer adet asma yaprağı koyup servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:146859 • adı:Zeytinyağlı Enginar Dolması • gönderen:perver • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:39