ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR DOLMASI

https://cook.com.tr

Sızma Zeytinyağı 3 Çorba Kaşığı
Riviera Zeytinyağı 1 Kahve Fincanı
Un 1 Çorba Kaşığı
Dereotu 2 Tutam
Limon Suyu 1 Çorba Kaşığı
Su 500 Mililitre
Su 2 Su Bardağı
Bezelye 1 Çay Bardağı
Havuç 1 Adet
Patates 1 Adet
Kesme Şeker 5 Adet
Enginar Kalbi 5 Adet
Kuru Soğan 1 Adet
Tuz 1 Çay Kaşığı

Derin bir kaba, yarım litre suyu, limon suyunu ve unu koyup karıştıralım ve enginarları bu suya koyup bekletelim.
Biz bu esnada havuç , patates ve soğanı minik küpler halinde doğrayalım.
Enginarları pişireceğimiz yayvan bir tencereye 1 fincan riviera zeytinyağı döküp önce soğanı ve tuzu koyup birkaç dakika pembeleşmeden kavuralım hemen arkasından havucu ve sonra patatesi ve şekerleri de atıp soteleyelim en son bezelyeyi ve bir tutam kıyılmış dereotunu katalım ve suda beklettiğimiz enginarları da ters çevirip yerleştirelim.
Suyunu da ekleyerek önce kaynayana kadar yüksek ısıda kaynayınca kısığa alıp bekletme suyundan 2-3 kaşık ekleyip 25-30 dakika pişirelim.
Enginarları dikkatlice bir servis tabağına alıp içlerine sebze harcından dolduralım ve soğuması için bırakalım.
Oda sıcaklığına geldiğinde üzerine önce sızma zeytin yağı gezdirip kıyılmış bir tutam dereotuyla süsleyelim.
Oda sıcaklığında veya soğuk olarak servis edelim.