ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR DOLMASI

Malzemeler:
6 küçük boy ayıklanmış enginar
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
1 adet piyazlık doğranmış kuru soğan
2 su bardağı yıkanmış pirinç
Yarım demet maydanoz
Yarım demet nane
1 yemek kaşığı toz şeker
50 gram dolmalık fıstık
20 gram ayıklanıp yıkanmış kuşüzümü
Tuz
Tarçın

Hazırlanışı:
Bir tencereye zeytinyağı koyarak dolmalık fıstıkları atıp hafif pembeleştirin. Doğradığınız soğanları ekleyip, kısık ateşte 5 dakika şeffaflaşıncaya dek karıştırın. Su da beklemiş süzülmüş pirinci ekleyerek kavurmaya devam edin. Şekeri, tuzu, tarçını, kuşüzümünü ekleyin. 1 bardak kaynar su ilave edin. Kısık ateşte tencerede su kalmayıncaya kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Arada sırada kapağı kaldırarak tencere dibindeki suyu kontrol edin. Su çekince ateşten alıp demlendirin. Demlenmiş harcın içine kıyılmış maydanoz ve naneyi ilave ederek karıştırın. Daha önceden ayıklanarak temizlenmiş enginarın içine bu harçtan doldurarak üstünü asma yaprağı ile sarın. Sarılmış enginarları yağlı kağıda ikişerli sararak bir tepsiye dizin. Tepsiye su tuz şeker, limon ve zeytinyağı ilave ederek önceden ısıtılmış ve 180 dereceye ayarlanmış fırında yarım saat kadar pişirin. Enginarların piştiğini bir çatal yardımıyla kontrol edin, pişen enginarları fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Yağlı kağıttan çıkararak limon dilimleri ile soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:41742 • adı:Zeytinyağlı Enginar Dolması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 03:45