ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR DOLMASI

Malzemeler:
4 adet enginar
1 adet soğan
Yarım su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı un
Yarım limon suyu
4 asma yaprağı
1 su bardağı sıcak su
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı çam fıstık
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı toz şeker
Tuz karabiber

Hazırlanışı:
Enginarları limonlu ve unlu suda yumuşayana kadar haşlayın. Süzerek suyunu ayırın. Asma yapraklarını tuzlu kaynar suda biraz bekletip çıkarın. Bir tencerede yağı yemeklik doğranmış soğanı ve fıstığı pembeleşene kadar kavurun. Pirinç ve üzümü ekleyip karıştırın. Baharatları ve suyu ilave edip kısık ateşte 10 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Hazırladığınız harcı enginarların içine doldurun. Her enginar dolmasını bir büyük asma yaprağına bohça şeklinde sarın. Enginar dolmalarını yağlı kağıt ile sarıp fırın kabına dizin. Enginarları haşladığınız suya 1 kahve fincanı su ekleyip inceltin ve dolmaların üzerlerine ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derecede 15 dakika pişirin. Soğuyunca yağlı kağıtları çıkarıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:52025 • adı:Zeytinyağlı Enginar Dolması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 10:20