

Asma Yapraginda Zeytinyagli Enginar Dolmasi

Malzemeler

5 adet enginar
*250 gram taze asma yapragi
*2 adet kuru sogan
*1 adet limon
4 yemek kasigi Zeytinyagi
1 yemek kasigi dolmalik fistik
Yarim su bardagi pirinc
1 yemek kasigi kus uzumu
1 adet kesme seker
1 cay kasigi yenibahar
1 cay bardagi sicak su
5 dal taze nane
7 dal taze dereotu
1 adet havuc
Tuz
Uzeri icin;
Yarim cay bardagi zeytinyagi
Yarim limonun suyu
Bir bucek su bardagi su

Yapilisi

Ayiklanmis yikanmis enginarlari limonlu suda bekletin. (kararmamaları icin).
2 adet ince ince kiyilmis kuru sogani zeytinyagi ile kavurun ve icine dolmalik fistikleri ilave edip kavurmaya devam edin. Yikanmis pirinci de ilave edip 1-2 dakika daha kavurun.Uzerine kus uzumu, kesme seker, tuz ve sicak suyu ilave edin. Kisik ateste suyunu cekene kadar pisirin.Daha sonra dogranmis taze nane, yenibahar ve dogranmis dereotunu ilave edin.Karistirip ocagin altini kapatın ve ic harci sogumaya birakin.Genis bir tabagin uzerine sicak suda haslanmis 4 ya da 5 adet (yapraklarinizin buyuklugune gore) asma yapragini kare olacak sekilde yerlestirin.Ortasina enginarinizi yerlestirin.Iclerine 2 yemek kasigi soguyan ic harcinizdan koyun.Taze asma yapragini enginarin her tarafini ortecek sekilde sarin.Tum enginarlar bitene kadar ayni isleme devam edin.
Kalan son kuru sogani yemeklik dograyip tencerenin zeminine yayın.Uzerine 1 adet havucu halka halka dograyip serpin.Yapraga sarili enginarlarimizi yerlestirin.Uzeri icin gerekli zeytin yagini, limon suyunu ve suyu ilave edip kisik ateste 40 - 45 dakika kadar pisirin.Pistikten sonra servis tabagina alip ilik ya da soguk olarak servise sunun.ellerimize saglik