

## Enginar Dolma

### Malzemeler

2 adet enginar  
1 cay bardagi pirinc  
150 gram kiyma  
1 adet domates  
1 adet orta boy sogan  
2 dis sarimsak  
1 yemek kasigi tereyagi  
1 yemek kasigi zeytinyagi  
1 tatli kasigi domates salcasi  
1 tatli kasigi biber salcasi  
1 tatli kasigi nane  
1 cay kasigi yenibahar  
Zeytinyagi  
Karabiber, pulbiber  
Deniz tuzu

### Yapilisi

Enginarların sap kismilarini keserek hazirlanir. Daha sonra bolca suda yaprak aralari dikkatlice yikanip icleri doldurulmak uzere bir kenarda bekletilir.

Ic malzeme icin sogan ve domates ince ince dogranir. Sarimsaklar rendelenir. Yikanan pirince tum malzemeler eklenip karistirilir.

Enginar yapraklarinin arasi alt yapraklardan baslanarak doldurulur. Enginarlari sigdirabileceginiz genisce bir tencereye enginarlar konulur. Uzerine biraz zeytinyagi gezdirilir. Yarisina gelene kadar kaynar su ilave edilir. Tuz ilave edilir. Once acik ateste kaynayinca kisik ateste 45-50 dakika pisirilir.Servis icin hazirdir.AFIYET OLSUN:)