

Enginar Dolmasi

Malzemeler

3 adet enginar
5 yemek k. pirinc
1 kucuk sogan
1 tatli k. salca
8-10 dal dereotu
1 cay k. karabiber
1 yemek k. nar eksisi
4-5 yemek k. zeytinyagi

Yapilisi

Enginarlarin sap kismini kesin. Bas kismindan da iki parmaga yakin yerini kesin. En disdaki cok sert yapraklari koparin. Enginari ters ceviriip tezgahin uzerine hafifce bastirin ki yapraklarin aralari acilsin.

Bir cay kasigiyla icindeki tuylu kısmi alabildiginiz kadar alin. Biraz kalsa da bir sey olmaz.

Yarim limon sikilmis suya enginarlari koyup bekletin.

Bu esnadaic harci hazirlayin. Pirinci guzelce yikayin. Sogan ve dereotunu dograyin. Diger malzemelerini de ekleyip karistirin.

Enginarlarin yapraklarini hafif aralayip icini yaprak aralarina da gelecek sekilde doldurun.

Bir tencereye yerlestirin. Enginarlarin yarisini gececek kadar sicak su koyun.

Enginarlarin suyuna biraz zeytinyagi, tuz ve nar eksisini katip agzini kapatın. Kisik ateste en az 1 saat pisirin.