

Enginar Dolmasi

Malzemeler

8 enginar
2 su bardagi pirinc
1 demet dereotu
2 kuru sogan
4-5 taze sogan
Tuz, karabiber, nane
1 cay bardagi zeytinyagi
2 limonun suyu
2 cay kasigi un

Yapilisi

Enginarların sert kabukları temizlenir. Kararmaması için limonlu suda bekletilir. Pirinc, ince kıyılmış dereotu, ince doğranmış taze soğan, zeytinyagi, tuz, karabiber ve nane harmanlanır. Karisim limonlu sudan cikartilip Yapraklarının arasına pirincli karisim ile doldurulup tencereye dizilir. Limon suyu, su ve un ile hazırlanan karisim tencereye eklenip pisirilir.