

Enginar Midye

Malzemeler

4 enginar

2 su bardagi pirinc

1/4 demet nane

Yarim demet dereotu

Yarim demet maydanoz

4-5 adet yesil sogan

Limon

Tuz, karabiber, nane

1 cay bardagi zeytinyagi

Uzeri icin:

Yarim cay bardagi limon suyu

Yarim cay bardagi zeytinyagi

Yapilisi

Derin bir kasenin yarisina kadar su, bir limonun suyu ve 1 yemek kasigi un konulur. Iri yaprakli enginarin bir sira en dis cok sert olan yapraklari ayrildiktan sonra kalan dis yapraklari mumkun oldugunca kokune yakin yerden koparilir. Yapraklar limonlu-unlu suya atilir. Diger tarafta ayiklanip yikanmis olan pirinclarin icine dogranmis sogan, ince kiyilmis dereotu, maydanoz ve nane eklenir. Tuz, karabiber ve kuru nane de eklenir. 1 cay bardagi zeytinyagi eklenip karistirilir. Ayiklanip limonlu suda bekletilmis olan yapraklar yikanir. Hazirlanmis icten yapraklarin icine tasirmadan yaklasik bir yemek kasigi kadar konulur. Diger enginar yapragini koku ters ters tarafa gelecek sekilde midye dolma seklinde kapatarak genis bir tencereye dizilir. Uzerlerine yarim cay bardagi limon suyu ve yarim cay bardagi zeytinyagi gezdirilir. Yapraklarin acilmamasi icin uzerlerine bir tabak kapatilir. Uzerine enginar yapraklarinin yari seviyesini gecmeyecek sekilde su eklenir. Kisik ateste yaklasik 20 dakika pirinclar pisene kadar pisirilir. Limon dilimleri ve yesillikle susleyerek servis tabagina alinir.